Gospodrstw

341

KURS GOSPODARSTWA
MIEJSKIEGO I WIEJSKIEGO
DLA KOBIET

PRZEZ

AUTORKĘ 365 OBIADÓW.

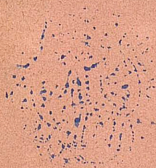


WYDANIE DRUGIE.

WARSZAWA.

Skład główny w księgarni Gebethnera i Wolffa.

1889.



KURS GOSPODARSTWA
MIEJSKIEGO I WIEJSKIEGO
DLA KOBIET

PRZEZ

AUTORKĘ 365 OBIADÓW.



WYDANIE DRUGIE.

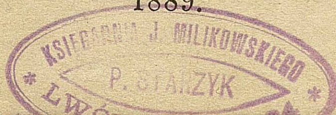
96.341

96,341

WARSZAWA.

Skład główny w księgarni Gebethnera i Wolffa.

1889.



Дозволено Цензурою.
Варшава 10 Ноября 1888 г.

W Drukarni M. Ziemkiewicz ulica Krak-Przedmieście Nr. 17.

SŁÓWKO MOJE.

Wezwana do wykładu teorji gospodarstwa domowego w pierwszorzędnych zakładach naukowych żeńskich w Warszawie, pracując z uczennicami kończącemi kursa nauk, przekonałam się jak ważnym warunkiem rozwinięcia umysłowego w kwestji praktycznéj życia dla kobiety wstępującéj właśnie na tę drogę, jest rozumne pojęcie całego ogromu obowiązków czekających ją aby wchodząc w życie, nie iść omackiem po ciemnéj drodze, nie szukać nieznanych sobie ścieżek, ale odrazu stać się panią znanego przedmiotu i tylko własném doświadczeniem dochodzić do coraz większéj na tém polu umiejętności rządzenia domem i gospodarstwem.

Dla tego postanowiłam napisać dla kobiet ten ogólny rys gospodarstwa ze wszelkiemi wskazówkami tak miejskiego jak i wiejskiego, w nadziei, iż oddam rzeczywistą przysługę tym młodym osobom, które wychowane w zakładach naukowych, nigdy nie miały naocznego przykładu, co jest rzeczywiste gospodarstwo, a wezwane częstokroć zbyt wcześnie do zarządu w łasnym domem, nieumiejętność swą opłacają dotkliwemi przykrościami.

W dzisiejszym bowiem ustroju spółecznym gdzie kobieta już nie jest dzieckiem gdy ją los stawia na stanowisku pani domu, kobieta skończona powinna wchodzić w ten nowy tryb życia wprowadzając w praktykę to co nabyła podczas wychowania nauką i pracą.

W ogóle żądamy dziś od kobiety, by wykształcenie jéj umysłowe tak było prowadzone, aby umiała i mogła rządzić domem i trudnić się gospodarstwem, nie zaniedbując iść z postępem nauki, aby znała wszystko co nauka nowego wykazuje, aby ją zajmowały kwestje społeczne, a od fortepianu lub pędzla, książki czy igły, umiała się oderwać, by przewodniczyć pracom około gospodarstwa sobie powierzonego.

Nie jestem przeciwna zajmowania przez kobietę wybitnego stanowiska samodzielnego, jeżeli ją ku temu wyższe zdolności powołują, uważam jednak, że zadaniem głównem zgodnem z prawami jéj natury jest znać i spełniać obowiązki, które prawdopodobnie większość kobiet w życiu czeka. Społeczeństwu nie idzie o wyjątki lecz o ogół, kobieta zatem rozumna, umiejąca pracować, silna ciałem i umysłem, w jakiemkolwiek ją położeniu los postawi, będzie zawsze użytecznym członkiem tegoż społeczeństwa.

Pomagać kobietom w téj pracy czerpiąc tę pomoc z własnego doświadczenia, jest dla mnie najmilszym celem w życiu.

Lucyna Ćwierczakiewicz.

CZĘŚĆ I.

ROZDZIAŁ I.

Ogólny pogląd na naukę gospodarstwa.— Co o niej mówią w Anglji, Francji i Ameryce.— Konieczna jéj potrzeba w wykształceniu kobiéty.— Jakie nauki są niezbędne dla każdéj gospodyni.— Rady i uwagi czerpane z własnego doświadczenia.— Ranne wstawanie.— Porządek.— Oszczędność.— Podział dochodów.—Rachunki.—Obowiązki pani względem służby.

Nauka gospodarstwa w ściśle oznaczoném pojęciu, jest sztuką rozumnego i oszczędnego rządzenia domem, czyli, rozwijając to pojęcie, jest to trafny i umiejętny zarząd całém domowém mieniem oraz przeznaczonemi na ten cel funduszami tak, aby wszelkie potrzeby rodziny i domowników były we właściwym czasie i stosownie do możności zaspokojone.

Wykształcenie kobiéty stoi dziś na tym stopniu, iż wszyscy pojmują, że zajęcie się domem z całym ustrojem i drobiazgowością nawet gospodarstwa, nie przeszkadza kobiécie do wyższego wykształcenia umysłowego, a nawet pójdę daléj, tylko kobiéta prawdziwie in-

teligentna i wykształcona zdolna jest rządzić domem z korzyścią dla rodziny. Dom jest to państwo kobiéty, w którém nieumiejętne zestosowanie szczegółowych sprężyn utrzymujących całość psuje harmonję ogólną.

Potrzeba więc koniecznie inteligencyi, rozumu i ładu w układzie myśli, a co zatém idzie i czynności, inaczéj wszelkie zabiegi oddzielnych kółek stanowiących dom zostaną bezowcone.

W Londynie na jednym z ostatnich odczytów stowarzyszenia dla postępu sprawy kobiecéj, Mistress King wysoko podnosząc znaczenie ekonomji domowéj i żądając, aby przedmiot ten został podniesiony do godności nauki podobnie jak ekonomja polityczna, dowodziła słuchaczom, że ogół umiejętności ekonomicznych powinien nosić nazwę ekonomji społecznéj, dzielącéj się na dwie gałęzie „ekonomji domowéj i ekonomji politycznéj". Ekonomja polityczna zostałaby tak jak jest nauką o tworzeniu i rozdziale bogactwa krajowego, ekonomja domowa stałaby się nauką o używaniu i zachowaniu tegoż majątku, który się przedstawia w artykułach żywności i materyałach odzienia. Daléj poruszała kwestję umiejętnego gotowania, ciesząc się, że Anglja uzna-

jąc rzecz za kwestję żywotną, zajęła się nią na serjo w ostatnich czasach i zyskała nareszcie publiczną szkołę gotowania.

W Paryżu między peryodycznemi odczytami dla kobiét poświęcają zawsze jeden gospodarstwu, a w kursach wyższych, wykładanych dla panien w niektórych okręgach Paryża, od lat kilkunastu wprowadzony jest kurs gospodarstwa w tych samych warunkach i rozmiarach co inne nauki, daléj idąc w tym kierunku, dziś w całéj już Francji, w wykładach dla kobiét postawiono naukę gospodarstwa w liczbę niezbędnie potrzebnych do zupełnego wykształcenia kobiéty.

Francja otwierając kobiécie drogę do wyższego kształcenia się, przypomina jéj tym sposobem, że szerszy zakres wiedzy, nie powinien stawać na zawadzie z jéj odwiecznemi, nigdy nie zmiennemi bo przyrodzonemi obowiązkami w rodzinie. W ogólnym łańcuchu pracy ludzkiéj nie są one ani niższe, ani podrzędniejszego znaczenia, poniżyło je tylko bezmyślne wykonanie nieoświeconych istot, dziś wiadomo już, że bez odpowiedniego wykształcenia nie można być dobrą gospodynią.

W Anglji i w Stanach Zjednoczonych, gdzie dawniéj niżeli w innych krajach uznano po-

trzebę wyższego kształcenia umysłowego kobiéty, nauka gospodarstwa ma godziny ściśle programem naukowym oznaczone, a w samym Londynie oprócz tego założona jest praktyczna szkoła nauki gotowania, jak wyżéj wspomina prelegentka angielska, w któréj panny po skończeniu edukacji a nawet młode mężatki, po przejściu całego kursu teorji gospodarstwa, uczą się praktycznie sztuki kulinarnéj, i otrzymane patenta przejścia całego kursu uważają za największą dla siebie chlubę.

Od téj więc chwili zniknął przesąd, jakoby rozwinięcie umysłowe kobiéty i przyzwyczajenie do wyższych naukowych poglądów było przeszkodą w spełnianiu obowiązków jéj przeznaczenia jako kobiéty, córki, żony i matki, okazując jasno, iż można połączyć przymioty towarzyskie, a nawet prawdziwą naukę z obowiązkami dobréj gospodyni. Skutkiem tego nowego kierunku wykształcenia kobiéty będzie umiejętne i wyrozumowane wypełnianie tak przyjętych na siebie obowiązków, jak i z samego powołania płci naszéj wypływających.

Widzimy więc, jak nabycie różnorodnych wiadomości jest niezbędne do umiejętnego prowadzenia gospodarstwa. I tak, wykształcona gospodyni powinna znać nietylko arytme-

tykę popularną potrzebną jéj w codzienném życiu, ale i wyższą rachunkowość, jeżeli w dalszym rozwoju wiejskiego produkcyjnego gospodarstwa, o czém daléj mówić będziemy, mieć będzie do czynienia z handlem. Dla tego téż i ogólne warunki tego ostatniego znać koniecznie powinna, oraz mieć pojęcie o drugiéj nauce społecznéj jaką jest ekonomja polityczna. Daléj powinna znać nauki przyrodzone a szczególniéj posiadać potrzebne wiadomości z chemji, fizyki, anatomji. Jako pani i matka rodziny powinna być obeznana z powierzchownemi wskazówkami nauki lekarskiéj, a hygienę znać najdokładniéj.

W Ameryce, gdzie kobiéty z powodu kompleksji limfatycznéj są w ogóle ociężałe, wykształcenie ich stoi jednak na wysokim stopniu, a dzieło pani Becker, traktujące tylko o gospodarstwie, obejmuje kompletny kurs anatomji dla zapoznania kobiéty z całym ustrojem ciała ludzkiego, a następnie i zwierzęcego, tłumaczy funkcye różnych organów, prowadząc tą drogą do zdrowych rad hygienicznych, przedstawia wpływ gimnastyki, potrzebę wstrzemięźliwości w pożywieniu, umiarkowanie we wszelkich fizycznych objawach organizmu, kończąc tę część obszerną rozprawą o czysto-

ści ciała i o porządku w ogóle. Daléj idąc pani Becker obeznaje kobiétę z rozmaitemi naukami, a nawet z takiemi, z któremi rzadko może mieć do czynienia, jak np. z budownictwem. Uważa tę naukę potrzebną kobiécie, aby w razie budowy domu dla siebie umiała dać przeznaczenie różnym częściom budynku, dla udogodnienia sobie życia i ułatwienia gospodarstwa urządzeniem we właściwém miejscu kuchni, spiżarni, piwnicy, pralni i t. p. Oprócz tego wystawia ile korzyści dla zdrowia kobiéty wynika z zajęcia się gospodarstwem. I nikt temu nie zaprzeczy, co hygiena jasno dowodzi, że kobieta czynna zachowuje daleko dłużéj młodość i zdrowie. Rozum dobrego gospodarstwa zależy na tak umiejętnem prowadzeniu, żeby wystarczało i na to co życie uprzyjemnia i uszlachetnia; to jest aby z funduszów przeznaczonych na utrzymanie domu, czyli z danéj cyfry wydobyć jak największe i najodpowiedniejsze korzyści.

Chcąc tę równowagę w wydatkach utrzymać, trzeba chcieć i umieć pracować, i ta właśnie praca około dobrobytu domowego dostała się nam kobiétom w podziale, na niéj opiéra się szczęście i byt rodzin. Pojmowano to już doskonale w starożytnych wiekach, gdyż na

300 lat przed narodzeniem Chrystusa, Sokrates mędrzec grecki, wdzierającym się do rządów kraju dawał za przykład rządy dobrze prowadzonego gospodarstwa, a biorąc za normę porównanie administracyi sprawami publicznemi z wewnętrzném urządzeniem dobrze prowadzonego gospodarstwa, dowodził że ekonomja domowa jest dla rodziny tém, czém ekonomja polityczna dla kraju. A znany w późniejszych czasach filozof „Franklin“ życiem zapełnionem pracą spopularyzował znaną zasadę „czas to pieniądz“.

Rozwijając to pojęcie powiemy daléj, że gospodarstwo jest sztuką dobrego użycia czasu, rozumu i pieniędzy, a rozkład pracy podług którego mamy zużywać ten czas, obejmie wszelkie możliwe części gospodarstwa kobiécego. Praca, która jest warunkiem niezbędnym bogactwa i dobrobytu rodzin, będzie naturalnie daleko więcéj produkcyjną im rozumniéj będzie zarządzona, a godziny składające dzień rozdzielone inteligentniéj i regularniéj. Słusznie Michelet znakomity nowoczesny historyk Francyi mówiąc o pracy w dziele swém „Owad“, stawia nam jako wzór przed oczy systematyczną pracę pszczoły, osy, mrówki i t. d. Stosując się do tego pierwowzoru w naturze, który nam

przedstawia systematyczną pracę, zwracam tu uwagę, iż najważniejszą chwilą działania jest wykonanie raz nakréślonego planu zatrudnień i systematyczne przeprowadzenie tego planu; chociaż sama z doświadczenia nie mogę nie przyznać, iż rozkład zatrudnień musi się zmieniać stosownie do wieku i położenia gospodyni, żony i matki, a nawet często musi się stosować do zatrudnień męża, do wychowania, a raczéj godzin nauki dzieci i t. p. Jednym z warunków spożytkowania dnia z korzyścią jest ranne wstawanie, bo gdzie gospodyni sypia długo, tam dom cały idąc za jéj przykładem spóźniać się musi z wykonaniem swych powinności. Wyjątki tu stanowią domy urządzone na wyższą skalę, gdzie umiejętna płatna gospodyni zastępuje panią domu częstokroć z całą sumiennością, a nie rzadko z większą znajomością rzeczy, jakby to sama pani czyniła. My jednak o takich domach mówić nie będziemy, celem naszym jest dać wskazówki młodym gosposiom klassy średniéj, to jest pracującéj jak umiejętnie, praktycznie i oszczędnie prowadzić gospodarstwo domowe.

W niedalekiéj jeszcze przeszłości kobiéta była tak wychowaną, iż idąc za mąż sądziła że zaczyna się dla niéj czas swobody i roz-

rywek; dziś kobiéta idąc za mąż wié, że do niéj należy nietylko utrzymać ale przysporzyć to, co mąż na polu przemysłowéj swéj pracy zdobędzie, aby stwierdzić nasze polskie przysłowie, że mąż jeden, a żona trzy węgły domu podtrzymuje. Gdyby nawet kobiéta nie mogła zużytkować wiadomości gospodarczych dla własnéj rodziny, to jeszcze położenie rozumnéj płatnéj gospodyni jest stokroć więcéj zasługujące na szacunek, jak owych bawiących w domach obcych panien, o których jałowém życiu i nieznośnem położeniu tak rozumnie i serdecznie poetyczném swém piórem pisze Marja Ilnicka w artykule pod tytułem „Bawiąca panna"—(patrz „Kolęda dla gospodyń na rok 1878").

Z doświadczenia więc i z zasady żadnego ustępstwa nie pozwolę młodéj gosposi co do rannego wstawania, z wyjątkiem choroby. Wstawszy więc rano, tak należy rozłożyć czynności całego dnia w godzinach dogodnie zastosowanych dla siebie i domowników, aby następnie punktualne ich wykonanie szło z całą łatwością. Niewątpliwą jest rzeczą, iż układ godzin pracy w gospodarstwie kobiécem musi ulegać częstéj zmianie z powodu różnorodnych czynności gospodarczych, idzie mi tylko o to,

aby gospodyni nie marnując chwil drogiego czasu, tak umiała tym czasem rozrządzić, iżby żadna chwila nie była zmarnowaną, a każda i każdego składającego dom z korzyścią zużytkowaną została. Wieczorem gospodyni ułożywszy sobie porządek dnia następnego, powinna wydać służbie stosowne rozkazy, zyskuje się bowiem na tém wiele czasu, gdy każdy wié pierwéj co ma robić, a mianowicie co do niego należy, wtedy daleko więcéj można wymagać od służących, i nikomu praca ciężką zdawać się nie będzie. W domu, gdzie panuje bezład, gdzie rozkazy przychodzą późno w chwili wykonania, tam nawet przy licznéj służbie, która wtedy zwykle składa pracę jedno na drugie, nikt dobrze obsłużony nie będzie i porządek nawet utrzymany być nie może. Gruntowny porządek raz zaprowadzony nie potrzebuje ciągłego wyczerpującego zajęcia się pani domu, nie popsuje się chwilowém jéj wydaleniem lub chorobą, bo dom taki jest jak dobrze urządzona maszyna, która raz nakręcona posuwa się wtedy nawet, gdy maszynista chwilowo od niéj rękę usunąć musi. Porządek, który jest pierwszym warunkiem gospodarstwa i duszą wszystkiego, który nam osładza i uprzyjemnia życie, daje

zdrowie, swobodę myśli, oczyszczając warunkami swemi powietrze nas otaczające, należy tak utrzymać, aby w najdrobniejszych i najskrytszych zakątkach domu był widoczny, a otrzymamy go, jeżeli każda rzecz będzie miała swoje oznaczone miejsce, a każda praca swój właściwy czas.

Dawszy pojęcie porządku, dam tu jeden przykład nieporządku. Wystawmy sobie rolnika, który posiał razem „pêle-mêle“, różne gatunki zboża jak żyto, pszenicę, jęczmień, owies, gdy mu przyjdzie robić mąkę, będzie musiał przebierać ziarnko po ziarnku. Otóż chcąc uniknąć takiego chaosu i znaléźć wszystko bez trudu, należy przeznaczyć miejsce odpowiednie dla każdéj rzeczy, wskazać służącym zkąd ją mają brać i gdzie ją napowrót położyć, tym sposobem będziemy widzieć co jest, a co zginęło, bo miejsce puste samo nam to wskazywać będzie.

Co do oszczędności, która jest koniecznym warunkiem dobrobytu rodziny i wzrostu jéj bogactwa, nie wchodząc w szczegóły prawdziwéj drobiazgowej oszczędności, powiem tylko ogólnie słów kilka, iż oszczędność, to drugie z kolei po porządku prawo zasadnicze domowego układu i nie ma tak bogatych lu-

dzi na świecie, dla których oszczędność nie byłaby potrzebą i wysoką cnotą, bo gdzie nie ma oszczędności, tam jest marnowanie pracy ludzkiéj, powtóre, każde położenie towarzyskie ma odpowiednie temu potrzeby i obowiązki, dom więc powinien być tak prowadzony, aby w nim żaden drobiazg najmniejszy nie przepadał nie zużytkowany i na tém zasadza się prawdziwa oszczędność gospodarcza.*) Nie na ujęciu pożywienia służbie, która przy pracy powinna miéć zdrowy, obfity choć niewykwitny pokarm, nie na odmówieniu sobie i rodzinie jakiejś przyjemnostki, nawet nie raz zbytkowéj, zależy prawdziwa oszczędność, ale powtarzam, na ciągłem i pilném baczeniu saméj gospodyni, aby nic się nie zmarnowało, ale wszystko właściwie i z pożytkiem zużyte było. W gospodarstwie czy to wiejskiém, czy miejskiém, w zastosowaniu do każdego z nich, dom, w którym się wszystko wyrabia i wytwarza własną pracą, jest rzeczywistém domowém ogniskiem, jest własnym kątem i dachem; dom zaś, gdzie

---

*) W prelekcji „o oszczędności“ w Wiedniu dowiedziono, iż jedna mała oszczędność w pewnym kierunku gospodyni domu przysporzyła krajowi w ciągu roku 60,000 guldenów.

z nawyknienia i niedbalstwa każdą rzecz, każdy szczegół za gotowy grosz kupują i przynoszą, jest to gospodarstwo na podobieństwo hotelu, gdzie nic nie ma własnego, a wszystko, od bielizny upranéj bez ambarasu i przykrości u praczki, aż do soli miałkiéj zagranicznéj kupowanéj w paczkach, podają gotowe i kupione. Nie ma jednak reguły bez wyjątku, i tu za wyjątek słusznie uważać należy takie gospodarstwo, gdzie praca pani domu po za domem, daje dochód materyalny większy, niżeli najstaranniejsze gospodarstwo i oszczędność; tam zdając się na łaskę, że tak powiem służby i ich dobrą wolę, taniéj zapewne wyniesie kupować wszystko za gotowy grosz.

Jeszcze słówko, oszczędność jest bardzo oględnym przymiotem, to co dla jednych będzie oszczędnością, to dla drugich zwać się będzie skąpstwem, i przeciwnie, oszczędność jednych, może być rozrzutnością drugich.

Do gospodyni i pani domu należy tak uregulować wydatki, aby równoważyły się z dochodami, a prawdziwa oszczędność nie mogła być nazwaną skąpstwem.

Aby zaś wiedzieć co się wydaje i ile na każdy przedmiot, aby wydatki na życie nie

przechodziły czwartéj części dochodu, należy koniecznie prowadzić rachunki. W ogóle przyjęto za zasadę podział dochodu na cztery części: przeznaczając jedną czwartą część na mieszkanie, dwie czwarte, czyli połowę, na życie, opał, światło i służbę, a czwartą część, czyli jedną czwartą ogólnego dochodu na ubranie, przyjemności i nadzwyczajne wydatki. Podział ten jednak ogranicza się tylko do 2,000 rubli dochodu, lub mniejszego, od 3,000 rubli dochód dzieli się już na sześć części, przeznaczając jedną szóstą na mieszkanie, dwie szóste na życie, jedną szóstą na ubranie, jedną szóstą na przyjemności, a jedną szóstą na nieprzewidziane wypadki i oszczędność. I tak, w miarę powiększania się dochoddu, wzrasta cyfra przeznaczana na przyjemności, wychowanie dzieci i oszczędność.

Nie daję tu wzoru prowadzenia ksiąg gospodarczych, bo to nie moja specyalność. Tyle u nas już wydano podobnego rodzaju więcéj lub mniéj szczegółowych buchalteryi domowych, że do tych odsyłam przyszłe gosposie, zawsze jednak zastrzegając, aby zbyt drobiazgowych rachunków nie prowadziły, te bowiem do niczego nie doprowadzą, i nie martwiły się, gdy jaka mała niedokładność ra-

chunkowa wypadnie. Szkoda czasu i myśli na zbadanie tego, na czém nikomu nie zależy i z czego nikomu rachunku zdawać nie będziemy. Braki takie zapisać w rubrykę różnych wydatków, lub téż na życie, które zwykle największe pochłania summy przy obecnéj drożyźnie produktów wyżywienia. Na prowadzenie zwykłéj buchalteryi domowéj wystarcza kobiécie nauka czterech działań arytmetycznych, na prowadzenie produkcyjnego gospodarstwa, gdzie już niezbędnie należy się obeznać z pierwszemi warunkami handlu, o czém późniéj mówić będziemy, potrzebną jest znajomość choć początkowych danych buchalteryi, chociaż nie przeczę, że i bez téj inteligentna i obrotna gospodyni w najtrudniejszych nawet wypadkach sprzedaży swéj pracy zaradzić sobie będzie umiała. Znam kilka gospodyń, których wszechstronne wykształcenie odebrane przed 20 laty nie dotknęło buchalteryi ówcześnie nie wprowadzonéj jeszcze w system edukacyi kobiécéj, a jednak życzę każdéj umiejętnéj gosposi i odpowiednio w warunkach dziś żądanych wykształconéj, aby takie robiła interesa z produktów swego gospodarstwa.

Jeszcze jedna rachunkowość czyli zapisy-

wanie i prowadzenie ścisłe pewnego działu jest konieczne w każdym średniém gospodarstwie czy to miejskiém, czy wiejskiém. Oto zapisywanie, ile czego się ma w piwnicy, poczynając od wina, jeżeli takowe jest, owoców zimowych, soków, konserw, jeżeli ktoś ma suchą piwnicę i z powodu zupełnego braku innego miejsca zmuszony jest je tam trzymać. Klucze naturalnie są zwykle u pani w koszyku na to przeznaczonym i w jedném, a tém samém zawsze miejscu stojącym. Najlepiéj jeżeli pani sama wydaje ze spiżarni i piwnicy raz na dzień rano wszystko, co nawet przypuszczalnie może być potrzebne na 24 godzin, są jednak wypadki, że albo choroba w domu, albo zajęcie jakieś bardzo ważne, albo goście staną temu na przeszkodzie, zresztą w ciągu dnia można czegoś zapotrzebować z piwnicy właśnie wtedy, gdy pani nie może się wydalić, otóż na to są dwa sposoby aby nie dać służbie okazyi do kradzieży i łakomstwa: mieć wszystko zapisane, i dawać klucze zawsze tylko jednemu ze służby, wtedy stawia się niemożllwość zwalenia winy na drugich, a przyniesiona butelka wina lub pewna liczba jabłek wykreśla się z książki i mowy być nie może o żadnym braku. Jeszcze jedna z tego

wynika korzyść — zaufanie dla służby nienadwyrężone i stosunek dobréj wiary, o który tak bardzo dbać powinna każda pani, utrzymany. Obowiązki pani i gospodyni względem służby są także bardzo ważne. Tak pani jak i służąca ma swoje wady, poznanie ich — ustępstwo w tym względzie, pobłażliwość zobopólna są konieczne, trudno jednak téj pobłażliwości żądać od istoty bez wykształcenia, pani, jako osoba wyższa, ją mieć musi nie żądając wzajemności. Opieka nad moralném prowadzeniem służby, unikanie dania sposobności do złego, pilnowanie wypełnienia w ogóle przyjętych na siebie obowiązków leży w atrybucjach pani domu. Umowa wymagań ze strony służących i przyjętych za to obowiązków do spełniania powinna być jasna i stanowcza. Pani ma obowiązek czuwania nie tylko nad moralnością lecz i nad zdrowiem służby, pożywienie powinno być zdrowe, a w razie potrzeby zastosowane do zdrowia służby; — oprócz tego niedopuszczając nigdy próżniactwa, należy myśléć o chwilach wypoczynku dla nich, a nawet przyjemności, gdyż musiemy w pokorze ducha przyznać, iż klassa ta tak bezustannie pracująca, bo niemająca ani święta, ani niedzieli, bardzo mało i to chwilowo tylko

używa przyjemności człowieczych. Staranie o nauczanie czytania i pisania tych ze służby co są jeszcze nieczytelni, należy zaiste do pani nie osobiście, ale pośrednio, a następnie wybór książek w chwilach wolnych od pracy w święta lub niedziele. Pani pilnuje równie, aby służba nie zaniedbywała czystości około swego ciała i ubrania, wysyłając ją w pewnych okresach do kąpieli lub łaźni i dając czas do sporządzenia sobie odzienia.

Pani jest więc nie tylko panią, ale opiekunką całego domu i czeladzi, taką ją chce mieć społeczeństwo i taka tylko zasługuje na miano prawdziwéj obywatelki kraju i dobréj gospodyni.

Jakże rzadko znaleźć dziś dom, którego pani dogląda starannie jakiem jest pożywienie rodziny, dom, w którym delikatne ręce i wykształcony mózg oddane są czynnie pracy dla dobrobytu rodziny! Mało jest w tym kierunku uzdolnienia i energji, mało poczucia się do powinności".

„Przy takiem ognisku domowem, gdzie kobiéta nie gardzi gospodarstwem, a szczególnie gdzie nie gardzi specjalnie dozorem kuchni, tam z pewnością znajduje się zadowolenie i wesołość. Zdawać-by się mogło, że życie pra-

ktycznie gospodarującej kobiety odpowiada potrzebom niewieściej natury, i tak dobre gospodynie bywają wogóle przyjemne i dobrego humoru. Może to sprawia głos sumienia, wypływający z uczucia wypełnionego obowiązku, co cudownie dodaje słodyczy charakterowi, może to ruch czynny, utrzymujący dobrze organizm, w każdym razie, czy-to działa jedna z tych przyczyn, czy obie razem, dość, że tak gospodyni czynnie pracowita, jak jej dom, mają w sobie jakąś miłą harmonią, nieznajdującą się gdzieindziej".

Gdy godzina spoczynku przyjdzie ci zamknąć
[powieki,
Rzuć okiem surowem na dzień upłyniony,
O dobre i złe spytaj twego serca,
Bądź sama sobie sędzią i oskarżycielem;
Żal złego, wróci ci niewinność,
A wspomnienie dobrego stanie za nagrodę.

Pytagores (mędrzec grecki) *Złota księga.*

ROZDZIAŁ II.

O pokarmach i ich pożywności. — W jaki sposób i czem żywić się należy.—Własności różnych gatunków mięsa, drobiu, zwierzyny, ryb. — Nowy sposób zabijania wszelkich zwierząt domowych.

Jedzenie jest jedną z ważniejszych funkcji organizmu naszego, a ztąd wypływa pytanie, co jeść mamy i jak zrobioném to być powinno? na które to pytanie każda dobra gospodyni odpowiada sposobem żywienia rodziny i domowników swoich.

Do odżywienia się organizmu naszego, potrzebną jest wielka ilość różnorodnych substancji, jako to: wody, tłuszczu, soli, wapna, żelaza, siarki, fosforu i t. d. Główną częścią, prawie trzy-czwarte ciała, tak u zwierząt jak i u człowieka, stanowi woda, znajdująca się tam we wszystkich częściach, potem idzie białko, które jest główną podstawą wszelkich tkanek tegoż ciała i które daje nam siłę i soki żywotne. Tłustość jest również jednym

z głównych czynników, w budowie naszego organizmu. Otóż w ciągu życia zużywają się te wszystkie składowe części i tylko przez odżywiania się temiż samemi materyami, z których powstały, utrzymuje się to życie. Mięsne części odżywiają się przez białko, kości przez wapienne i kleiste materje, nerwom nadają sprężystość tłuszcze, białko i t. p. Tłómacząc jaśniéj sposób, w jaki się odżywia ciało nasze, powiemy:

1. Mięso, odżywia czyli karmi krew i nadaje siłę muskularną.

2. Chleb, mączne potrawy i cukier, ogrzewają organizm i dają mu cieplik.

3. Jarzyny i aromaty służą do trawienia. Narkotyki są dodatkiem pożywienia.

Wewnętrzny cieplik naszego ciała wynosi 30 stopni Reaumiura. Ażeby ten cieplik wytworzyć, należy karmić się substancjami, zawierającemi tłustość, mąkę i cukier. Im pożywienie nasze będzie obfitszem w owe pierwiastki, tem więcej będzie posilne i odżywiające. Do gospodyni należy wiedzieć, które ze wspomnionych przez nas pierwiastków i w jakim stosunku znajdują się w tych lub owych pokarmach. Nie mięso, jak to ogólnie a mylnie sądzą ludzie niekompetentni, ale je-

dynie tylko mleko i jaja zawierają w sobie potrzebną ilość tych substancji w równej ilości, tylko więc samem mlekiem lub samemi jajami mógłby człowiek odżywiać swój organizm.

Z tego wynika, iż należy koniecznie mięszać rozmaite pokarmy ze sobą, aby wymagane przez nasz organizm pierwiastki, w równéj ilości w krew wprowadzić. Zdaje się, iż potrzeba tego, była początkiem tworzenia się rozmaitych mięszanych potraw, jak to w swej prelekcyi „historja początków gotowania“, mówi znany niemiecki uczony Virchow.

Oględna i rozumna gospodyni powinna pokarmami zwierzęcemi i roślinnemi, łącząc je ze sobą nawzajem, karmić swych domowników. Roślinne pokarmy same nie są w stanie nas odżywić, gdyż nie zawierają w sobie dostatecznéj ilości białka i tłuszczu, naprzykład kartofle, składające się jedynie z mąki, są same przez się niedostateczném pożywieniem, jak również chléb, dla tego też chléb jada się zwykle z mięsem, jarzyną, masłem lub sérem — przytem należy wiedzieć, że razowy, z powodu swéj kleistości, jest pożywniejszy, ale pytlowy dla braku zawartości w nim otrąb, jest strawniejszy.

W następstwie wiedząc, czém odżywiać organizm ludzki, konieczną jest wiadomość, jak takowe pożywienie przyrządzać, aby było strawne i dla organizmu pożyteczne. Pierwszym warunkiem jest tu proces samego jedzenia. Otóż jeść należy powoli, żuć dobrze tak, aby pokarmy miękko przygotowane, dobrze zżute, czyli w ustach zębami tak przerobione, aby dostając się do żołądka, za pomocą soków trawienia, rzeczywiście w krew naszą wchodziły i odżywiały ją. Twarde i niedostatecznie przeżute pokarmy, marnują się i niestrawione napowrót wychodzą. Im jaki pokarm jest płynniejszy, lub więcéj przerobiony i rozmiażdżony, tém łatwiejszy będzie do strawienia i tém więcéj ma pierwiastków odżywiających. Naprzykład jajko miękkie jest bardzo łatwe do trawienia, gdy przeciwnie twarde należy do mało strawnych. Tak samo ryż, pokarm roślinny nie dobrze ugotowany, zostaje nie przetrawiony; wszelkie łupiny z owoców, skórki wieprzowe, lub z drobiu, pestki i t. p., są nadzwyczaj niestrawne Zbyt tłuste potrawy, a mianowicie tłuszcze płynne są również trudne do trawienia.

Każde pożywienie łykane prędko, nie idzie na pożytek organizmu, nawet najpożywniejszy

i najzdrowszy pokarm, jakiém jest mleko, pite szybko w dużéj ilości, formuje w żołądku jeden twarog, trudny do rozpuszczenia; chociaż sam twaróg jest również pokarmem bardzo posilnym, ale przyjmowany w kawałkach, nie zaś zakwaszający się sam w żołądku.

Zatem nawet mleko, ów najstrawniejszy i i najposilniejszy pokarm, należy dawać słabym żołądkom w małéj ilości i tak, aby powoli go przyjmowały; u najzdrowszych przejadanie mleka chlebem jest pożądane.

Dlatego ludzie wiejscy najlepiéj trawią, bo czas przeznaczony na jedzenie, poświęcają w zupełności téj tylko funkcyi i odbywają ją w wielkim spokoju. Od nich się uczmy jeść powoli, gryźć dobrze; w czasie jedzenia, jak i zaraz po jedzeniu używać spokoju i wygody, oddalać od siebie wszelkie przykrości, któreby przeszkadzały procesowi trawienia.

Do gospodyni należy tak przygotować mięsne potrawy, aby nigdy mięso nie było winne, że jest twarde, gdy twarde, należy je gotować, a tylko miękkie piec dusić lub smażyć. Dr. Wiel, niemiec, wydał przed kilkoma laty dzieło, traktujące kuchnią dyetyczną; stosując się do wskazówek niemieckiego uczonego, znakomity nasz lekarz, którego specjalnością

są choroby żołądka, znany dobrze w Warszawie Dr. Stieche, polak, ordynujący w letnim sezonie w Karlsbadzie, wydał dziełko pod tytułem: „Hygiena kuchni”, które zbyt mało znane, powinno się znajdować w rękach każdéj gospodyni, a chociaż kobieta inteligentna i znająca hygienę, potrafi sama sobie poradzić w sastosowaniu kuchni, dla każdego z rodziny, słabego czy zdrowego, głównie zaś nie powinna dopuścić staraniem i pilnowaniem choroby w domu, spowodowanéj złą kuchnią, w każdym jednak razie wskazówki D-ra Stiechego, jako specjalisty dobrym są doradzcą dla starannéj o zdrowie rodziny żony, matki i pani.

Mięso jest najpożywniejszym pokarmem i tylko mleko i jaja, jak to wyżéj powiedziałam, mogą z niém stanąć na równi. Składowe części mięsa są cztery: woda, tłuszcz, białko i fibryna, czyli włóknik.

Skład rozmaitych gatunków mięsa jest jednakowy, w pożywności nie ma wielkiéj różnicy między wszelkiemi gatunkami, lecz w strawności zachodzi wielka różnica. Baranina, drób i zwierzyna są najstrawniejsze, daléj następuje wołowina, wieprzowina, cielęcina, trudniéj trawiona, jako mięso niedojrzałe, choremu daje się gotowana; inne zaś mięsa pieczone, są zawsze

łatwiéj strawne, w wieprzowinie zaś szynka surowa stanowi wyjątek łatwego trawienia na równi z befsztykiem. Co do tłuszczu, wieprzowina, baranina i wołowina, więcéj go zawierają, cielęcina, drób' i zwierzyna mniéj. Wołowina wędzona traci dwie trzecie części na wadze i tak: ozór wołowy ważący 3 funty, po uwędzeniu waży tylko funt jeden i w tym stosunku każde wołowe mięso, że zaś i na smaku i na wadze traci, mało się używa wędzonego, najwłaściwiéj gdy jest poddostatkiem, solić i solone jadać. Robienie bulionu z mięsa wołowego, jest również nader korzystnem, z powodu wielkiéj ilości wodnych części.

Przy téj sposobności zrobiemy tu wzmiankę, że ekstrakt Liebiega stracił już swą sławę i wziętość, z doświadczeń bowiem robionych wypadło, że kot karmiony samym ekstraktem, zdechł, widać, że i zwierzęta do utrzymania życia potrzebują nie tylko samego wyciągu mięsnego.

Ekstrakt Liebiega zastępuje od lat dwóch sławny bulion płynny wyrabiany w Buenos-Ayres w Ameryce, który tak dalece, zastępuje bulion, iż dolany do gorącéj wody w ilości łyżki stołowéj daje przewyborny rosół zaprawiony już solą i włoszczyzną.

Każda gospodyni, szczególniéj na wsi mieszkająca powinna go mieć zawsze pod ręką. Reprezentantem u nas tego wybornego nowożytnego bulionu jest firma pana Łapińskiego, Warszawa Królewska Nr. 49. Nasze krajowe buliony i dobre francuzkie, posiadają także w sobie pożywnych części bardzo wiele; gotując rosół dobrze jest wkrajać drobno w gotujący się po odebraniu, kawałek dobrego bulionu, powtarzam dobrego, bo ze złych dodatków, nic dobrego się nie wytworzy.

Płókanie mięsa w wodzie, przed gotowaniem lub pieczeniem, odbiera mu większą część soków pożywnych. Mięso pod wpływem płókania bieleje, dla tego, iż woda wyciąga z niego najpożywniejsze części, to jest krew i sok mięsny; z tego więc jasno widzimy, że mięsa przeznaczonego na rosół, nie należy płókać — oskrobać tylko, gdzie tego zachodzi potrzeba, reszta zaś nieczystości sama się oddzieliw czasie gotowania przez powstające szumowiny, które jak najstaranniéj zbierać należy.

Ponieważ białko twardnieje przy temperaturze około 60 stopni ciepła, należy więc mięso wołowe przeznaczone na rosół, bez płókania kłaść w zimną wodę, aby nie wstrzymać wypływanie soku mięsnego i wnikanie wody

do wnętrza mięsa. Włożone bowiem mięso w gotującą wodę kurczy się natychmiast na powierzchni, białko tuż przy powierzchni będące krzepnie i tym sposobem zatyka pory mięsne, czyli jego dziurkowatość i wstrzymuje rozpuszczenie się soku mięsnego, stanowiącego podstawę dobrego rosołu. Przeciwnie zaś, włożywszy mięso w zimną wodę i gotując je powoli, dopóki nie zakipi, uchodzić będzie z niego wielka ilość białka, zanim takowe skrzepnie, naturalnie zatém, że soki z mięsa wypłyną, a mięso straci całą swą soczystość. Chcąc więc otrzymać dobry rosół, należy kłaść mięso w zimną wodę, najlepiéj w gliniany lub kamienny garnek, glina bowiem będąc złym przewodnikiem cieplika, nie pozwoli się tak gwałtownie zagotować mięsu; gotować powoli, zbierając ciągle jak najstaranniéj szumowiny, póki się takowe formować będą. Prosty ztąd wypływa wniosek, że nie dbając o rosół, a chcąc mieć smaczną białą sztukamięsę, należy kłaść od razu mięso w ciepłą wodę.

Przy pieczeniu mięsa, warunki są zupełnie odmienne; chcąc otrzymać pieczeń krwistą, soczystą, z powodów tylko co przy rosole wyrażonych, należy mięso od razu wystawić na silny zewnętrzny ogień, aby się cała po-

wierzchnia mięsa od razu skurczyła, a białko się skrzepło, zanim sok z mięsa wypłynie. W takiéj pieczeni przy wielkim ogniu pieczonéj, czy na rożnie, czy w piecu, pozostanie wszystek sok, będzie smaczna, miękka, w czasie krajania wygląda czerwono, a przy kości różowo.

Odstąpiłam cokolwiek od przedmiotu, zdawać się bowiem może komu, że te uwagi wchodzą w dział kulinarny — jednak są to rzeczy, które gospodyni nieznając się nawet na kuchni, jako wiadomości ekonomiczno-hygieniczne znać powinna.

Po mięsie najpożywniejszym pokarmem jest surowe mleko, które najdaléj w 10 minut trawi najleniwszy żołądek (strawniejsze od mięsa); i jaja byle nie twarde, z dodaniem tłuszczu jakiego, który je robi strawniejsze, twaróg świeży, śmietana, daléj idą ryby, mączne potrawy, chleb, grzyby, te ostatnie należą do bardzo pożywnych, ale niestrawnych pokarmów. Osobom cierpiącym na brak sił, dają dużo śmietany, twarogu i t. p.

Zanim przejdziemy do wiadomości, czém się w rozmaitych krajach żywią ludzie, chcę tu dać kilka uwag, co do samego wyboru mięsa, czyli oznaki jego dobroci.

Bez dobrych surowych materjałów, nic pożywnego i dobrego być nie może; trzeba się więc wtajemniczyć w zasady poznawania gatunku dobroci niektórych przedmiotów, znajomość czego stanowi prawie oddzielną naukę, opartą głównie na doświadczeniu i codziennéj praktyce. Jako jeden z warunków wyjścia z trudności przy kupowaniu prowiantów, życzę aby gospodyni to osobiście robiła, jeżeli nie dla miłości swéj kieszeni, to dla obznajmienia się z dobrocią artykułów, ich wyborem i cenami, a potém ważna to rzecz dla kupującéj, gdy jéj coś mimowoli wpadnie w oko, kupuje więc to, co właśnie jest w targu lepsze i tańsze, w zamian za to, czego żądała, a co właśnie stało w wygórowanéj cenie. Posłana po sprawunek służąca zrobić nie może, trzymać się ściśle danego polecenia jest jéj obowiązkiem.

Otóż najprzód poinformować się o cenę artykułów potrzebnych, zapytując na targu w kilku miejscach o jedno i to samo, zanim się ostatecznie zdecyduje kupno. Nie mieć nigdy jednego miejsca na kupowanie i nie wierzyć, choćby najwięcéj zasługującemu na zaufanie sprzedającemu, trudno bowiem przypuścić, aby się znalazł kupiec, któryby nie pragnął pozbyć się towaru wątpliwéj wartości. Ja tylko tu mogę

podać wskazówki co do mięsa, ryb, zwierzyny i drobiu, znajomość innych produktów, powtarzam, zależy od doświadczenia i praktyki.

W o ł o w i n a. Swieża i w dobrym gatunku powinna być mocno czerwona, oblana tłuszczem jasno-żółtym podobnym do świeżego masła, i tak twardym, żeby nie ustępował pod palcem. Tłuszcz miękki kolor mięsa czerwono-brunatny, sinawy, są niezaprzeczonemi oznakami złego gatunku mięsa.

C i e l ę c i n a. Powinna mieć skórkę białą, tłuszcz bardzo biały i jakby przezroczysty. Cielęcina czerwonawa, nerki oblane czerwonawym tłuszczem, jest złą i takiéj nigdy nie należy kupować, gdyż jest bez smaku.

B a r a n i n a. Mięso baranie powinno być mocno czerwone, nerwy cienkie, tłuszcz biały i delikatny. Złą łatwo poznać po sinawym i ciemnawym kolorze, tłuszczu żółtym.

W i e p r z o w i n a. Powinna być koloru jasno-różowego, oblana i przerośnięta tłustością białą zupełnie, mięso powinno być równe, białe okrągłe kropki wielkości kaszy jaglanéj, oznaczają tak zwane „węgry“ i są bardzo szkodliwe zdrowiu, niektóre mięso zawiera ich więcéj, niektóre mniéj: najłatwiéj je rozpoznać w słoninie lub na skórze, gdzie znać wtedy, jakby

jakieś kropkowanie, czyli skórę chropowatą. Słonina powinna być biała, bez żadnych nerwów i mieć zapach świeżości.

Drób'. Najpierwszym tu warunkiem jest kruchość, czyli miękkość, którą należy mieć na uwadze, szczególniéj gdy pora młodego drobiu minie, to jest od 1 grudnia do 1 czerwca. Młody drób' ma zawsze grube łapy i kolana, ta charakteryzująca oznaka ginie z wiekiem. Stara kura ma łapy cienkie, szyję chudą, a skórę na udach koloru fijoletowego. Zasadą dobréj kuchni jest aby nigdy nie używać starego drobiu, w jakikolwiek go się bowiem sposób użyje, zawsze nic dobrego z niego zrobić nie można. Dobra indyczka poznaje się po białości skóry i tłuszczu, zła ma długi włos i pióra, a skórę na udach fijoletowego odcienia. Gęś dobra lub kaczka poznaje się po grubości skrzydeł i miękkości spodniéj części dziobu, który zagiąwszy powinien się łatwo łamać, tłustość powinna być biała i zupełnie przezroczysta.

R y b y. Swieżość ryb poznaje się po czerwoności skrzela, blasku i wypukłości oka, oraz jędrności skóry. Sama woń nie jest dostateczną rękojmią dobroci i świeżości ryby, częstokroć ryba stara i przestarzała na lodzie, nie wydaje złéj woni; lecz skóra w takim razie jest ciemna

i miękka, ryby takiéj nie należy nigdy kupować. W Holandyi, gdzie ryby są najsmaczniejsze na świecie, tak rzeczne jak morskie, zabijane są zaraz po złowieniu, taka ryba po zabiciu trzymana w chłodzie, jak wszelkie mięsiwa 48 godzin, żadnemu rozkładowi nie ulega i dopiero trzeciego dnia zaczyna być szkodliwą.

Zwierzyna. Żadne kupno artykułów żywności nie wymaga takiéj baczności, jak zwierzyna, przy któréj wiek i świeżość tak ważną grają rolę. Najlepsze zające są roczne, czyli młode, stare chociaż grubsze i większe, nigdy tak smaczne nie są; poznaje się młodego zająca po skokach przednich, które się z łatwością łamać powinny, po grubych kolanach, po szyi krótkiéj i zasadzistéj. Chcąc być pewnym wieku zająca, trzeba mu nadedrzeć trochę uszy, jeżeli poddają się jak rękawiczka miękka, to znak, że zając młody, jeżeli zaś uszy są twarde, to zając stary. Drugim znakiem są stawy przednich skoków; u młodego stawy dzielą się i czuć to pod ręką, u starego są zrośnięte, jakby jedno stanowiły. Dla rozpoznania kruchości bażanta, kuropatwy, bekasa, jarząbka lub kaczki dzikiéj i t. p., należy spróbować pod skrzydłem i na udku, czy skórka jest miękka; pióra staréj kuropatwy są okrągłe, u młodych nieco śpiczaste

oprócz tego na jesieni z łatwością jeszcze można poznać wiek młodéj kuropatwy, nietylko po wielkości, ale po piórach na szyi i na głowie, które są jeszcze popielato-bronzowe, gdy tymczasem u starych są już szamoa, przez co łatwo je rozróżnić. Nóżki młodych kuropatw są popielato-żółtawego koloru, u starych zaś są już zupełnie popielate, twardsze i grubsze, co na pierwszy rzut oka widoczne. Należy jeszcze zwrócić uwagę, czy zwierzyna nie jest zbytecznie postrzelona, czy nie czuć strzału, gdyż tam najwięcéj ulega zepsuciu. Świeża farbująca krew już dowodzi świeżości. Zając nie powinien być patroszony zaraz po zabiciu, lecz dopiero przy ściąganiu skóry, gdyż wietrzeje i traci smak zwierzyny. Ptastwo, a szczególniéj kuropatwy które są najmniéj dzikie i dają się łapać w siatkę zastawioną, bez strzału, są zupełnie niesmaczne, niema w nich smaku zwierzyny. Jeszcze jeden dowód, że tylko gwałtowne zabicie i zastygnięcie w niem jednocześnie krwi, nadaje mu smak lepszy i posilność większą.

Najlepszym środkiem przechowania każdego mięsa, jest temperatura niedochodząca zera, przy większem bowiem oziębieniu mięso się zamraża, a lubo w tym stanie nie ulega gniciu, wszelako woda zawarta w mięsie zamraża się,

lód ten rozrywa komórki tkanki mięsnéj, która następnie po rozmarznięciu niezmiernie szybkiemu ulega już rozkładowi, czyniąc mięso w dziesięć mniej więcej godzin stosownie do warunków go otaczających niezdolnem do użycia. Zupełnie co innego ryba, która nie zawiera w sobie tyle wodnych części co mięso, ryba zmarznięta zaraz po złowieniu i wyjęciu z wody czternaście dni nawet jest dobrą byle ją użyć zaraz po rozmarznięciu.

Nowy sposób zabijania zwierząt, oraz drobiu i ryb, na pożywienie ludzkie przeznaczonych.

Dawno już na zachodzie, a i u nas zaczyna się upowszechniać sposób prędkiego i bezkrwawego bicia wszystkich zwierząt, przez uderzenie ostrym toporem w tylną część łba, między dwa pierwsze kręgi karku. Następuje przez to oddzielenie mózgu od kości pacierzowéj, co daje śmierć najprędszą i najmniéj bolesną. Sposób ten oddalający barbarzyńskie zabijanie, powinny gospodynie w jak najkrótszym czasie rozpowszechnić u nas, jeżeli już nie z uczucia litości nad biednem stworzeniem, męczącem się po przerznięciu gardła, to dla własnéj korzyści, gdyż utrata krwi sprawia, że mięso bitego

w zwykły sposób, przez utratę krwi zwierzęcia lub ryby, mniej jest smaczne i mniej pożywne. Z drugiej strony jednak mięso krwią wypełnione, to jest zawierające wiele fibryny nie zorganizowanéj czyli nie przekształconej w mięsne włókna, jest trudniej strawne, prędszemu ulega rozkładowi niżeli mięso, które krew utraciło.

Z tego więc powodu, mięso zwierząt bitych zwykłym sposobem przez utratę krwi jest zdrowsze, niżeli bitych przez rozbicie czaszki, czyli przerznięcie mlecza przedłużonego na karku, albo duszonych, jak naprzykład zające gonione chartami, lub kapłony, perliczki zgonione na śmierć, póki same ze zmęczenia nie padną, chociaż znowu to ostatnie jest smaczniejsze, a nawet pożywniejsze dla zdrowia tych, którzy je mogą łatwiéj strawić.

Obecność krwi w mięsie zabitych zwierząt, jako materjału podlegającego niezmiernie łatwo procesom rozkładowym, spowodowywa szybki rozkład, w świeżo jednak zabitych zwierzętach, o ile krew ich nie uległa rozkładowi, obecność jej jako materjału łatwo assymilującego się, tylko wartość pożywną podnieść może.

Parzenie drobiu dla prędszego i łatwiejszego oskubania, jest zupełnie niepotrzebne i złe, gdyż mięso traci właściwy smak i posilność. Drób'

bity w jakikolwiek sposób, zatrzymuje w sobie jeszcze dużo krwi i powinien być oskubany przed zastygnięciem, co jest łatwe, byle starannie wyrywać po jednem piórku, nie naruszając skórki. Dla dłuższego zachowania i skruszenia należy go zostawić w piórach. Zastosować należy koniecznie ten nowy sposób do zabijania ryb, które jeszcze okrutniejszą śmierć ponoszą od ptastwa, trzymane kilka dni o głodzie, w małej ilości wody, a czasem i bez powietrza. Tembardziej przy rybach ma to właściwe zastosowanie, gdyż ryba jada się zawsze świeża, nie ma więc obawy prędkiego rozkładu. Nie od wykonawców, ale od zarządzających, czyli od gospodyń, należy wprowadzenie tego cywilizowanego środka zabijania zwierząt, na pokarm nasz przeznaczonych.

ROZDZIAŁ III.

Czem się w rozmaitych krajach karmią ludzie. — Ile kosztuje utrzymanie służących w mieście, ile na wsi. — Co i ile się wydaje dla rozmaitej służby.

Anglicy przodujący zwykle światu gdzie idzie o dobro człowieka, o postęp cywilizacji i praktyczny rozum, wydelegowali lat temu kilkanaście komissję w celu zbadania jakiego rodzaju jest pożywienie ludu rolnego, a więc ludu pracującego w różnych krajach.

Otóż komissja zaczęła swój mandat od zbadania własnego kraju dla porównania tym sposobem co jest lepsze lub gorsze w innych krajach.

Pożywienie w ogóle klas pracujących w Anglji składa się z mięsa a w szczególności z wołowiny i wieprzowiny, z kartofli, różnych jarzyn, sera, bardzo rzadko masła w szczególnych tylko okolicznościach, świąt lub braku mięsa; herbaty, piwa i mleka.

W Szkocji gdzie kraj uboższy rzadko jadają

mięso; w ogóle karmią się mąką owsianą, chlebem, kartoflami, kaszą, słoniną, lub masłem, mlekiem i herbatą. W Irlandji gdzie lud jeszcze uboższy zaledwie kilka razy do roku jedzą mięso, mąka owsiana, kartofle, słonina, mleko i wódka stanowią główne pożywienie.

We Francji, gdzie cena artykułów żywności jest ta sama, co w Anglji, robotnik żywi się temi samemi produktami co w Anglji, to jest mięsem i jak wyżej, jedzą jednak lepiej niżeli tam, gdyż umiejętne zużycie kupionych prowizji przynosi mu 25% zysku, czyli że jada o 25% lepiej od tych co za te same pieniądze nieumiejętnie żyją. Wiemy że kuchnia francuzka jest najlepsza, a inteligencja francuzka najwyższa. Mamy w tem nowy dowód co znaczy gospodarstwo kobiece, umiejętne zużytkowanie danych materjałów i w ogóle cała nauka gotowania. W napojach między ludem francuzkim a angielskim zachodzi różnica, francuz zamiast herbaty pija kawę, zamiast piwa, lekkie roczne wino francuzkie krajowe. Kawę robotnik francuzki jada z małej salatereczki pół kwartowej drobiąc w nią biały pszenny chleb, kawa taka koloru blado popielato kawowego jest niemożliwą dla naszych podniebień nawet najbardziej demokratycznych. W Belgji lud żywi się wieprzowiną,

jarzynami, słoniną, masłem, chlebem razowym, kawą czarną mocną z cykorją bez mleka i bez cukru. W Austrji żywią się mięsem, chlebem, mleczywem i w ogóle mają bardzo dobre pożywienie.

Na Pomorzu dają robotnikom pracującym trzy razy na tydzień mięso. W Prusach nadreńskich gotują zupę z mięsa, to jest z krwi i z odpadków, mięso zaś jadają tylko w święto, zresztą głównem pożywieniem są kartofle, chleb i mleko. W Saksonji podstawą jadła jest zupa z jarzyn lub z mąki, chleb, masło, ser, kawa, piwo, mięso jadają tylko w święto. W Bawarji lud jada zupę mączną z masłem, słoniną lub mlekiem, kartofle i kapustę, mięso rzadko, raz na tydzień. We Włoszech gdzie klimat gorący zupełnie inaczej usposabia lud i przy pracy innych wymaga warunków, właściwego klimatowi pożywienia karmią się chlebem, owocami, jarzynami, a głównie makaronem i sałatą, piją zaś tylko wino.

W Irlandji gdzie cały ląd otoczony jest wodą przeważnie żywią się rybami, kaszą, chlebem, jarzynami, masłem i słoniną, piją głównie wodę i kawę. W kraju tym pomimo dość przedsiębiorczego zmysłu przedmioty pierwszej potrzeby są tak drogie jak w Anglji, a

przedmioty zbytkowe dostępne tylko bardzo zamożnym.

W Szwecji lud nigdy nie jada mięsa jest to rzecz zbytkowna; żywi się śledziami, rybami suszonemi, kartoflami, żytem, owsem, jęczmieniem, z tych dwóch ostntnich zbóż robią mąkę, piją dużo mleka i piwa naturalnie używają słonych ryb. W Szwajcarji żywią się po większej części kawą, mlekiem, serem, będącym głównym przedmiotem ich handlu i zysku, jarzynami i zupą mączną, mięso jadają bardzo rzadko w szczególnych okolicznościach, piją wino lub piwo. W Hiszpanji mięso jest rzeczą zbytkową, głównie karmią się chlebem, jarzynami, grochem, którego tysiące posiadają odmian, jakie wystawili na ostatniej wystawie paryzkiej, piją wina gdyż hiszpańskie wina rozchodzą się po całym świecie, a jadają bakalje i pomarańcze boć to ich rodzime miejsce.

Takiego pożywienia używają kraje cywilizowane. W mniej cywilizowanych jak w Turcji żywią się przedewszystkiem cebulą, bobrem, chlebem czarnym mięszanym z różnego zboża i baraniną.—W Rossji gdzie pożywienie robotnika jest więcej jak o połowę tańsze niżeli w Anglji, Francji i na całym zachodzie, pomimo taniości mięsa i zimnego klimatu lud żywi się

głównie kapustą gotowaną na zupę, grzybami, gryką gotowaną z mlekiem lub z olejem i czarnym chlebem. Widzimy ztąd, że cywilizacja wywiera niemały wpływ na żywienie się ludności, jeden dowód więcej jak inteligencja podnosi pojęcie smaku i w ogóle dobrobytu.

Ze zmianą stosunków ekonomicznych w całym świecie wszystkie produkta służące do wyżywienia człowieka uległy podrożeniu. Dawniej gdy artykuły żywności były tańsze, a co zatem idzie i praca tańsza, wymagania służby mniejsze i koszt utrzymania człowieka o wiele niższy, dla tego też daleko więcej służby nie tylko u nas, ale i wszędzie trzymano.

Dziś ze zniesieniem poddaństwa i pańszczyzny, którego moralnéj stronie nie możemy jak całém sercem przyklasnąć, stosunki ekonomiczne pana pod względem służby uległy zupełnéj zmianie, wymagania téj ostatniéj zwiększyły się, a zadośćuczynienie trudniejsze. Dawniéj koszt utrzymania służącej w mieście razem z zasługami wynosił od 60 do 70 rs. najwyżej, dziś bez zasług porządne ale oszczędne utrzymanie wynosi przeszło 100 rs. Zrobiemy tu małe wyrachowanie przypuszczalne. Nie licząc w rachunek mieszkania, które w mieście także wiele znaczy, wiemy, że najlichszy pokój z kuchnią

liczą 100 rs. rocznie. Rachując pół funta mięsa dziennie na człowieka wynosi rocznie 182 i pół, a chociaż odchodzą dni postne, jednak dodać należy święta, gdzie więcej się daje mięsa, licząc więc 200 funtów po 12 kop. rocznie rs. 26.

Zsumujmy więc:	rs.	k.
Mięsa 200 funt po 12 kop	24	
Okrasa licząc po 2 łuty do jarzyny wynosi 2 f. miesięcznie, czyli 24 rocznie	6	—
Chleba funt na dzień po kop $3^1/_2$ lub 4 co bywa często	14	60
Bułki 2 na dzień	7	30
Śniadanie: herbata, mleko rano i wieczór po kop. 1	7	30
Cukru $2^1/_2$ funt. miesięcznie, 30 f. rocznie mniéj więcéj	5	—
Jarzyny, sól, dodatki, masło lub sér do drugiego śniadania 5 kop. dziennie	18	—
Światło, Opał, Opranie } rocznie	9	—
Święta i inne nadetatowe wydatki	10	—
Razem	103	20

Najoszczędniej więc prowadząc gospodarstwo, koszt utrzymania jednéj służącéj w mniéj zamożnych i zamożniejszych domach wynosi

90 do 100 przeszło rs. Mówię od 90, gdyż wiele pozycji w gospodarstwie gdzie są dwa pokoje zmienia się opał, światło jest wspólne, mięso kupuje się tańsze i t. p.

Oprócz tego zasługi wynoszą stosownie do uzdatnienia od 48 do 60 rs., utrzymanie 105, zasługi 48, razem 150 rs. mniéj więcéj rocznie. Na wsi, gdzie produkta są miejscowe, mięso nie codziennie wymagane, koszt utrzymania służby folwarcznéj jest mniejszy, odtrącić więc można na to zmniejszenie $^1/_3$, to jest, że rocznie z zasługami nie dochodzi 120 rubli; licząc nawet w ogóle razem męzką i kobiecą służbę, pierwsza bowiem jest zawsze droższą tak na wsi, jak i w mieście, pod względem wyżywienia jak i zasług. Za to utrzymanie dworskiéj służby, będącéj na szlacheckim, jak mówią, stole, równa się zupełnie utrzymaniu służących w mieście. Tém bardziéj to się czuć daje tam, gdzie raz wprowadzono w zwyczaj, iż niektóre indywidua jadają ze stołu, to jest to co się podaje państwu. Przeciw temu powstaję najmocniéj: głównie tam gdzie państwo rzeczywiście się znają na wykwintniejszéj i lepszej kuchni i chcą dobrze jeść, nigdy bowiem nie można tak delikatnie i wytwornie gotować na większą liczbę osób jak na mniejszą. Najwłaściwszą i najłatwiejszą ilość

osób do smacznego gotowania wyższéj kuchni jest osób 6 do 8.

Dam tu krótki program dla młodéj, nieumiejętnéj jeszcze gosposi, co i w jakiéj ilości wydaje się dla służby na wsi, ażeby nie była wyeksploatowaną nawet w początkach swégo gospodarstwa przez wyzyskującą zwykle nieświadomość pańską służbę. Gospodarstwo wiejskie szczególniéj wymaga pewnéj praktycznéj znajomości, która od razu nabytą być nie może, a doświadczenie jest tu jeszcze trudniejsze, niżeli przy gospodarstwie miejskiém. Trzeba przytem i to mieć na uwadze, że postęp czasu, który przyniósł wiele zmian spółecznych i w warunkach żywienia służby ogromne wywołał zmiany. I tak, dawniéj, czeladź, to jest parobcy i dziewki dostawali mięso tylko w święto uroczyste, gdy zaś dwór bił sam na potrzeby swoje bydło lub barany i gdy ztąd było w domu mięso solone lub suszone, dawano je w niedzielę, i w czasie żniw, kosy i tym podobnych robót. Dziś wymagania ludzi pracujących zwiększyły się o 20% najmniéj, a kto chce mieć porządną służbę, daje mięso najmniéj dwa lub trzy razy na tydzień, czy jest we dworze, czy też go kupić potrzeba. Stół zaś dworski, to jest drugi, do którego się liczy gospodyni, panna

służąca, lokaj, ekonom bezżenny, wymaga już prawie codziennie mięsa, prócz dwóch dni postu w tygodniu i całego adwentu, oraz wielkiego postu. Mięsa więc wydaje się po pół funta na człowieka, oprócz świąt, gdzie także po pół funta się liczy. W święta uroczyste gdy się daje na pieczeń, rachuje się funt 1 na człowieka, gdyż tylko miękkie kawały się na to zużywa, a z kości lub odpadków gotuje się krupnik lub barszcz. W dnie, w które się nie daje mięso, trzeba dawać skórki ze słoniny „szperkami” zwane, po 4 cale długości, na osobę; słoniny liczy się do każdéj potrawy po 1 łucie na człowieka. Dla czeladzi używa się także okrasy złożonéj z łoju wołowego, baraniego i sadła wieprzowego, biorąc odpadki od kiszek i wszelkie tłuszcze jakie przy biciu wieprza zostają od gotowania kiszek, salcesonów, szynek i t. p. które wzięte mniéj więcéj po równéj części, dwóch pierwszych połowa, a wieprzowéj druga połowa, przesmarza się z cébulą, solą i pieprzem, a wymięszawszy dobrze, gdy zaczyna stygnąć, bo inaczéj skwarki opadną na spód, zlewa się w garnki kamienne i łyżkami daje się po łucie do każdéj potrawy na człowieka, co taniéj wypada i daje możność zużytkowania wszelkich tłuszczów w domu będących. Chléb razowy dla

służby z mąki żytniéj, na raz spytlowanéj, piecze się raz na tydzień, bułki robią się po cztery funty, ważąc ciasto surowe i dodając po 4 łuty do funta na wypieczenie. Chleba rachuje się 2 funty na człowieka dziennie, przy lepszem, a zatém pożywniejszém pożywieniu teraźniejszém dosyć jest półtora funta; chléb wydaje się tygodniowo, jeżeli parobek dostaje 14 funtów, dziewka 10. Służbie dworskiéj daje się w niektórych okolicach także chléb razowy, w innych piecze się tak zwany podsitkowy, to jest z mąki razowéj, z któréj otręby przez sito są odsiane, chléb taki jest bardzo zdrowy i wyborny, w całéj Rossyi téż na najpierwszych go podają stołach i zapewne dla téj przyczyny pytlowy bywa tam niesmaczny i źle wypieczony. Mąkę na kluski dla czeladnéj służby pytluje się zwykle z pośledniejszéj pszenicy, mięszając jednątrzecią żytniéj, jeżeli pszenica droga. Na stół dworski używa się czysto pszennéj, wydając na człowieka na oba stoły jednakowo po pół kwarty na kluski na jarzynę, kwartę na czworo na zacierki. Kaszy jęczmiennéj lub gryczanéj liczy się kwaterkę na człowieka na jarzynę, jaglanéj, ponieważ jest sporsza, więc pęcznieje, kwarta na sześcioro. Jeczmiennéj na krupnik półkwaterek na człowieka. Grochu każdego

rachuje się kwaterka na człowieka. Kartofli na jarzynę pół garnca na człowieka, na zupę kartoflaną garniec na czworo, lub jeżeli sami parobcy, na troje.

W dnie postne daje się czeladzi na okrasę, czy to do kaszy, klusek lub kartofli, mleko zbierane czy kwaśne, a nawet maślankę, licząc po pół kwarty na człowieka. W lecie na podwieczorki daje się mleko kwaśne lub maślanka, czasem ogórki kwaszone, a wtedy mleko kwaśne lub słodkie na kolacją do kartofli, w czasie roboty w polu to jest żniwa lub kosy kwaśne mleko zużywa się dla służby. Na drugi stół takież mleko lub masło, stosownie do potrawy.

W wielki post i w adwent czeladź, a częstokroć i służba dworska jada z olejem, przesmażonym oddzielnym sposobem, liczy się go do jednéj potrawy łyżka stołowa na czworo ludzi. Śledzie liczą się po jednym na człowieka tak na drugi jak i na trzeci stół. Przy suchym poście, jak w wielki tydzień, lub w wigilją Bożego Narodzenia daje się na zupę piwo grzane, a oprócz tego po czarce wódki.

Przepis przesmażania oleju rzepakowego.

W garncowy rondel wlać oleju rzepakowego pół garnca, postawić go na ogniu, a gdy się

dobrze rozgrzeje, odsunąwszy go trochę z blachy, prysnąć w niego po kilka kropel wody palcami; czyniąc to przez pół godziny, w ciągu czego olej szumi i gorycz z niego uchodzi. Ukończywszy to działanie, zdjąć ostrożnie rondel i postawiwszy go na dworze na ziemi, wrzucać w niego pokrajane w talarki cztery cebule, dwa buraczki, kilka kartofli i dwa jabłka, wrzucając to wszystko powoli, oddzielnie, gdyż za każdem wrzuceniem olej się zagotowywa, gdy dobrze przestygnie, przecedzić przez rzadkie płótno i zlać w butelki.

Dyspozycja tygodniowa na stół trzeci czeladni czyli folwarczny.

NIEDZIELA.

Śniadanie.	*Obiad.*	*Kolacja.*
Kapuśniak.	Krupnik z mięsem; lub kartoflanka, brukiew lub kapusta.	Kluski.

PONIEDZIAŁEK.

Krupnik jęczmienny z kartoflami.	Barszcz z wędliną lub skórkami, groch.	Kartofle.

WTOREK.

Barszcz żytni z kartoflami.	Rosół z kartoflami, jarzyna.	Kasza gryczana.

ŚRODA.

Śniadanie.	*Obiad.*	*Kolacja.*
Zupa kartoflana.	Grochówka ze skórkami i kapusta.	Kartofle.

CZWARTEK.

Barszcz kartoflami.	Krupnik z mięsem i kapusta.	Kluski.

PIĄTEK.

Kasza jęczmienna z mlekiem.	Kapuśniak i groch.	Kartofle.

SOBOTA.

Kasza gryczana z mlekiem.	Barszcz zaprawiony podśmietaną, z kartoflami.	Kluski.

Na śniadanie do barszczu z okrasą, kartofle dają się tylko z solą. Do barszczu lub kapuśniaku w dnie suchego postu dają się grzyby suszone, a cebula i pieprz zawsze.

Stół drugi (dworski).

NIEDZIELA.

Śniadanie.	*Obiad.*	*Kolacja.*
Barszcz z kartoflami.	Rosół z fasolą, pieczeń z kapustą.	Kartofle lub wędlina.

PONIEDZIAŁEK.

Zacierki ze słoniną.	Barszcz z mięsem i groch.	Kasza jaglana lub jęczmienna.

WTOREK.

Śniadanie.	*Obiad.*	*Kolacja.*
Kapuśniak z kartoflami.	Krupnik z mięsem, brukiew.	Kluski.
	ŚRODA.	
Krupnik z kartoflami.	Grochówka z wędzonką i kapusta.	Kartofle.
	CZWARTEK.	
Barszcz z kartoflami.	Krupnik z mięsem, rzepa lub marchew.	Kasza jaglana.
	PIĄTEK.	
Zacierki z mlekiem.	Barszcz zaprawiany z grzybami, groch.	Kartofle ze śledziem.
	SOBOTA.	
Kasza gryczana z mlekiem.	Zupa kartoflana, fasola na kwaśno.	Kluski.

Dyspozycja na wigilję na stół trzeci czeladni.

Barszcz lub mleko z siemienia konopnego, ryby gotowane, kapusta z grzybami, groch, kluski z makiem, gruszki i śliwki suszone, racuszki na oleju.

Uwaga. Zupa z siemienia konopnego na wigilię dla służby, urządza się zupełnie tak, jak migdałowa postna, z tą tylko różnicą, iż siemie moczy się na noc, następnie tłucze w stępie i prze-

lewa gorącą wodą, tym sposobem otrzymuje się mleko, które osłodzone miodem i zasypane kaszą gryczaną, jadają wieśniacy w niektórych okolicach na wigilią. Mleko makowe bywa na podobny sposób podawane, najogólniéj jednak używają na zupę wigilijną barszcz z obfitym dodatkiem grzybów, a niekiedy i z uszkami grzybowemi.

Stół drugi (dworski).

Barszcz, ryby na szaro, kapusta z grzybami, ryby smażone, gruszki i śliwki suszone, kluski z makiem i miodem, racuszki na oleju.

Ryb rachuje się najmniéj na stół trzeci po pół funta na osobę, na drugi stół po funcie; gdzie dwór ma własne sadzawki z rybami, tam dla każdego ze służby należy rachować po jednym funcie. Owoców suszonych ćwierć funta na osobę.

Co się daje czeladzi, a co służbie dworskiéj w święta Wielkanocne.

Dla służby folwarcznéj.

Piecze się placki z saméj pszennéj mąki i daje każdemu po dwa placki półgarncowe. Do placków bierze się mleko, masło, jaja całe, cukier i rodzenki, a w wielu okolicach nakłada

się choć jeden placek serem i wtedy zwie się „kołacz". Ser kwartowy jeden. Z mięsiwa: kumpię wieprzową wędzoną, to jest szynkę przednią pokrajaną na czterech ludzi. Głowizna cała, stosownie do wielkości, pokrajana na 10 do 12 ludzi. Kiełbasy ugotowanéj pół łokcia, kiszki ćwierć łokcia, prosięcia lub pieczeni wołowéj po funcie, jaj sześć. Porcja taka wydaje się człowiekowi na dwa dni od razu, a oprócz tego codzień po pół kwaterku wódki i po kwarcie piwa. Obiadu podczas świąt nie gotuje się, lecz dla rozgrzania przed święconem, jedzą ugotowany w sobotę wieczór czysty barszcz na mięsie, lub krupnik, wreszcie jeżeli tego niema, to daje się piwo grzane z imbirem i miodem.

Dla służby dworskiéj.

Piecze się baby zwyczajne z mąki Nr. 1, rachując pół garnca mąki na jedną babę na człowieka. Placka z serem rachuje się z pół kwarty na jednego i zwyczajnych placków trochę lepszych jak dla czeladzi, po kwarcie mąki, po dwa. Szynki po funcie, pieczeni cielęcéj po pół funta, pieczeni wołowéj po pół funta, kiełbasy ugotowanéj pół łokcia, kiszki ćwierć łokcia, głowizny i prosiaka pieczonego po kawałku, jaj

po 6. Tę proporcję wydaje się pierwszego dnia rano, na całe święta od razu. Oprócz tego dodaje się co dzień po kieliszku słodkiéj wódki i po kwarcie piwa.

Proporcja na baby dla służby dworskiéj.

Garniec mąki, kwarta mleka, 6 łutów drożdży, jaj całych 20, cukru funt, masła pół funta, rodzenków dużych ćwierć funta i skórki cytrynowéj dla zapachu. Formy do bab wysmarować szmalcem i postąpić z ciastem, jak zwykle z każdém drożdżowém. Na święta Bożego Narodzenia daje się po jedném półgarncowym placku i po bułce pytlowego chleba. Do wigilji wódka i piwo.

ROZDZIAŁ IV.

O truciznach w życiu powszedniém, których uniknienie leży w ręku gospodyni i o szkodliwych naczyniach używanych w gospodarstwie domowém.

W każdéj istocie żyjącéj dopełniają się ustawicznie procesa chemiczne. Materjałem do podtrzymywania owych procesów, tak w człowieku, jak i u zwierząt, jest pożywienie, czyli pokarmy, o których mówiliśmy w artykule o „Pożywieniu". Pożywienie zatém uważać należy za podstawę bytu fizycznego stworzeń żyjących; a wybór przedmiotów, które do tego pożywienia służą, stanowi o pełniejszém i lepszém rozwoju, lub też o zamieraniu i nędznieniu organizmu w naturalnych swych funkcjach źle podsycanego. Przeciwstawieniem pożywienia jest trucizna, która życie przecina; nie można jednak powiedzieć, aby wszystko co nie jest pożywieniem, było trucizną, jak również nie

można zaprzeczyć, aby w pokarmach nie było trucizny. Niejednokrotnie chléb, mąka, mięso, szynka, kartofle, ryby, kawa i tym podobne przedmioty pożywienia, zawierają truciznę, gdy są w nieodpowiedni sposób zasadom hygienicznym sporządzone i w niestosownym czasie w nadmiarze spożyte. Tu znowu spotykamy się z ważnością roli gospodyni w domowém życiu, widziemy jak nietylko życie rodziny w jéj umiejętném, rozumnem i troskliwem leży ręku. Ztąd widziemy, że trucizną może być wszystko w złych warunkach użyte, najmniéj szkodliwa potrawa może stać się szkodliwą przez nadużycie, a wtedy źle działając na organizm, truje go przez zaburzenie przyrodzonych jego funkcyi.

Powtarzamy, wszelkie zbyteczne tłuszcze źle działają na organizm i trują go niewidzialnie. Na Szlązku i w Irlandji tysiące ludzi umiera corocznie, wskutek żywienia się przeważnie samemi kartoflami; w naszém powszedniem życiu mięszając pokarmy, kartofle nie mogą być szkodliwemi, ale zbyt młode, są zawsze szkodliwe, a użyte z nadmiarem poprostu trują; kartofle kiełkujące, w których się wytwarza solanina, jak również w ogóle wszystkie jarzyny, gdy

już wyrastać zaczynają, są bardzo szkodliwe, na wiosnę więc nie należy ich wcale używać, póki nie ma świeżych. Chléb i mąka ze zboża, na które padła śniedź, także jest szkodliwa. Jedną z najszkodliwszych trucizn, jest trucizna kiełbasy, która powstaje w staréj kiełbasie lub kiszce w skutek nieznanego dotąd procesu chemicznego, który się odbywa po pewnym czasie w tego rodzaju wędlinie. Trychniny powstające w organizmie naszym z mięsa wieprzowego zarażonego węgrami, o któ rym mówiłam przy oznakach i własnościach dobrego mięsa, są niczém innémi, jak to już nauka dowiodła, jak tylko jedną z przejściowych form, z których wyrastają w organizmie naszym solitery i inne tasiemce, wprowadzone w żołądek przez mięso węgrowate wieprzowe a niedostatecznie ugotowane w temperaturze sprowadzającéj śmierć tym robakom. Iluż śmierci stały się już powodem trychniny.

O ile mięso i ryby zepsute, choćby najstaranniéj następnie czyszczone i gotowane, a każda wieprzowina i cielęcina niedogotowana, są szkodliwe, wié już każda najpospolitsza gospodyni, nie posiadająca nawet dziś wymaganego od niéj wykształcenia. Ale jeszcze jest jedna trucizna mięsna, o któréj nie każda wié, szyn-

ka gotowana pokrajana, a nawet i w jednym dużym kawale trzymana dni 6 w ciepłym pokoju, nabiera pewnego glansu, mieniącego się w odcień zielonkowato szklisty, szynka taka jest bardzo szkodliwą.

Nie mówiąc już o grzybach szkodliwych, nieznajomością których nie ma nikt prawa się tłomaczyć, dla czego gospodyni nie powinna pozwalać używać innych w kuchni, jak grzyby prawdziwe, rydze i pieczarki do stołu, dla służby zaś dwa gatunki mniéj smaczne, ale również zdrowe, podgrzybki, czyli tak zwane pępki i gąski żółte kanarkowego koloru. Oprócz tych grzybów, jest pleśń zwana grzybkiem, a formująca się na sérze, konserwach, marynatach i tym podobnych mokrych produktach, który jest stanowczą trucizną, przejawia się w rozmaitéj formie: zielonéj, białéj, bronzowéj, nie idzie zatém, ażeby przedmiotu tak zarażonego nie jeść, lub wyrzucić, lecz bardzo starannie go z owéj pleśni oczyścić, choćby nawet z uszczerbkiem samego produktu. Daléj idzie ocet, który na wsi radzę gosposiom urządzać samym w domu, nie tylko dla siebie, ale i dla całéj wsi, a w mieście kupować w znanych i pewnych składach, posyłając bowiem do byle sklepiku za kilka groszy, jak to zwykłe robić mniéj staranne gospodynie

w mieście, można być pewnym kupowania octu zaprawnego kwasem siarczanym.

Cykuta, mająca liście podobne do pietruszki zowią ją bzduchą, czyli psią pietruszką, którą otruł się Sokrates, jest straszną trucizną i baczną należy zwracać uwagę, aby się nie zamięszała w kuchni.

Alkohol czysty jest trucizną, a rozcieńczony wodą do próby używanéj w wódkach i likierach, jest pomimo trującego swego działania, rozszerzonym przedmiotem użycia. Należy więc o ile możności nie dawać zbyt mocnych wódek, które robiąc przyjemność mężczyznom, są bardzo szkodliwym w skutkach napojem. Alkohol czyli alkoloid jest płyn bezbarwny, palny, przyjemnie przenikliwego zapachu, a palącego smaku, nie znajduje się gotowy w naturze, ale powstaje jako produkt z pomięszania pewnych ciał organicznych, przy wyskokowéj fermentacyi cukru, podczas któréj ten ostatni rozkłada się na alkohol i kwas węglowy. Alkohol wydobywają z kartofli i z wszelkiego rodzaju zboża. Oprócz szkodliwości samego spirytusu, użytego w zbyt mocnym stopniu, trucizną w tym razie bywa kolorowanie wódek farbami anilinowemi, które jako tańsze, bywają często bez niewiadomości policji zdrowia używane. Dziś

więc przy tak wielkiém stosunkowo podrożeniu wódek słodzonych, najlepiéj jeżeli je gospodyni sama w domu urządzać będzie. Fabryki piwa bawarskiego także często używają trujących surogatów, dla uniknienia szybkiéj fermentacyi, naprzykład wroniego oka (strychnina), przez co właśnie piwo bawarskie bywa tak niezdrowym napojem. Użycie więc domowego piwa na wsiach, gdzie z małym zachodem można je przygotować, nie mając ani browaru, ani żadnych wielkich przyrządów (patrz książkę p. t.: „Jedyne praktyczne przepisy” edycja 10 doskonałe piwo jałowcowe), należy do obowiązków gospodyni wiejskiéj. Piwo będąc pożywnym i tanim napojem, nie tylko dla państwa, ale i dla domowników przy pracy jest użyteczne.

Kawa, napój tak lubiony, działający na nerwy i tak bardzo rozpowszechniony, właśnie dla nerwowego podniecenia swego, użyta w małéj ilości, działa dobrze na organizm, podniecając jego działalność i odżywiając go zarazem; użyta jednak w większéj ilości, mocna bardzo, a nadewszystko przygotowana z cykorją, która jest szkodliwym surogatem, nie podnosząc smaku w kawie nadaje jéj tylko kolor ciemny i gorycz bardzo lubioną, a ta gorycz właśnie głównie jest szkodliwą. Cykorja sprawia zaburzenie w żołąd-

ku, mdłości, zawrót głowy, czego naturalnie czuć się nie daje, przy użyciu mniejszéj ilości, rozcieńczeniu wodą i mlekiem, w skutkach jednak zawsze jest toż samo. Cykorję sproszkowaną i opakowaną papierem, dla nadania sztywności zwilżają, a tym sposobem zakwasza się sama w sobie i jest bardzo szkodliwą, o czém można się przekonać, skosztowawszy jéj. Uniknięcie tego ciągłego zatruwania całego domu, leży również w ręku gospodyni, aby używała cykorji przygotowanéj w domu (sposób przygotowania patrz książkę p. t.: „Kolęda dla gospodyń" 1880 r.), która po ususzeniu pali się razem z kawą i wtedy nie jest już szkodliwą.

Herbata zawiera te same pierwiastki co i kawa i dla tych samych powodów podniecających nerwy, jest używana, ale też i dla nich szkodliwą bywa, jeżeli jéj kto nadużywa, pijąc wiele i zbyt mocną.

Ale czyż może być mowa o szkodliwości mocnéj herbaty lub mocnych wódek, w obec szkodliwości nikotyny, zawartéj w liściach tytuniowych, któréj najmniejsza doza zażyta w stanie czystym zabija szybko, a pomimo to tytuń używany bywa przez tysiące ludzi, z których połowa wié, że przyjemność, jaką im to sprawia, opłacają, przyjmując w siebie truciznę

W obec takich danych, tam gdzie nie może dosięgnąć opieka gospodyni, tam i słowa nasze głosu mieć nie mogą, niechże przynajmniéj w poprzednich pokarmach trujących, tam gdzie ręka i staranie jéj sięgnąć może, uprzedza i oddala wszelkie złe następstwo, to jest jéj obowiązkiem, a zarazem i cnotą.

Oprócz trucizn jakie wyżéj przytoczyłam, z któremi się spotykamy co chwila w życiu powszedniém, są jeszcze inne, równie szkodliwie działające na nasz organizm, za pośrednictwem których kucharka czy kucharz niedbały, zwolna lecz bezustannie zatruwa codziennie dom cały. Tą trucizną niewłaściwe i źle używane naczynia kuchenne. Nikt na to uwagi nie zwraca, nikt o tém nie myśli i nie przeczuwa niebezpieczeństwa, jakie wynika z zaniedbania tego ważnego czynnika gospodarstwa domowego. Na służbę spuszczać się pod tym względem byłoby śmiesznością, dosyć, jeżeli wymaganiom naszym zadość uczynią pod względem porządku, za to już należy im się wdzięczność od nas, nie mamy nawet prawa żądać od nich naukowych, że tak powiem wiadomości, do jakich my kobiety gospodynie obowiązane jesteśmy. W każdém gospodarstwie, a przeważnie w każdéj porządnie prowadzonéj kuchni muszą się znajdować róż-

nego rodzaju naczynia, po największéj części metalowe, jako to miedziane, mosiężne, z nowego srebra, cynowe, cynkowe, żelazne polewane; oprócz tego gliniane, i drewniane. Wszystkie te naczynia oprócz porcelanowych, szklannych i drewnianych, jeżeli tylko nie są utrzymane we wzorowéj czystości i porządku, mogą wywrzeć bardzo szkodliwy wpływ na zdrowie. Przedewszystkiem zaś miedź, a osobliwie chemiczne połączenie miedzi z cynkiem i ołowiem często używanym niewłaściwie do pobielania, jest nader szkodliwe, a chociaż długo bardzo bez naczyń miedzianych w kuchni obejść się nie można było; dziś dzięki fabrykacjom zagranicznym, mamy w zastępstwie drogiéj i coraz droższéj miedzi, wyborne naczynia kuchenne emaliowane z zewnątrz i wewnątrz, prawda, że i one nie są tanie, ale niepotrzebując ciągłego podatku z pobielania, wracają wkrótce wyłożony kapitał, a używane w najróżnorodniejszy sposób, przez najmniéj umiejętną służbę, po dokładnem wyczyszczeniu piaskiem, powracają do pierwotnego stanu.

Pomimo to jednak miedź wyrugowaną jeszcze nie została i zapewne wieki upłyną zanim i czy kiedy wyrugowaną będzie, należy więc o ile można zabezpieczyć się przeciw szkodliwym

skutkom, z działania tych metali wypływającym, należy poznać okoliczności, w jakich działają szkodliwie, i starać się im zapobiedz.

Każde niemal nasze pożywienie, przyrządzane za pomocą ognia, jest narażone na zanieczyszczenie, pochodzące z naczyń metalowych, w których się przyrządzają. Najwięcej sprzyjającym ku temu są tłuszcze, kwasy i sól, oraz cukier pozostawiony na dłuższy czas po wystudzeniu w metalowem naczyniu. Najniebezpieczniejsze zatem są naczynia miedziane, gdyż kwasy i tłuszcze ułatwiają rozpuszczanie się tego metalu i zatruwanie nim potraw, dla tego też rosół, jako tłuszcz gotujący się długo w miedzianym rondlu, nigdy higienicznie przyrządzonym nie jest. Najlepszy w kamiennym garnku, u którego dno pokryte zaraz z nowości blachą cynkową, a dla mocy i trwałości cały wewnątrz i zewnątrz wysmarowany tłuszczem wołowym (fryturą), a następnie wysuszony. Najłatwiej przekonać się, że nie tylko kwasy octowe wytwarzają grynszpan, truciznę bardzo silną w miedzi, ale i tłuszcze, zostawiwszy nieco masła lub tłuszczu przez noc, a nawet krócéj w źle pobielanym rondlu, przekonamy się, że w kilka godzin tłustość owa stanie się zieloną, a nawet bez zagotowania miałam

zdarzenie, że masło solone, zostawione od rana do godziny 4-tej po południu, w pobielanym nawet jeszcze dobrze rondlu, zzieleniało. Z tej saméj przyczyny nie należy nigdy w rondlu gotować flaków, gdyż potrzebując długiego czasu do gotowania i zawierając dużo tłuszczu, mieszają się łatwo z octanem miedzi. Doświadczyłam sama, iż po ugotowaniu flaków, rondel świeżo pobielany zrobił się prawie czarnym, pomimo najstaranniejszego czyszczenia a flaki miały pozór ciemny i były niesmaczne; wszelkie więc tym podobne potrawy jak rosół, flaki, należy gotować w kamiennych polewanych garnkach lub emaliowanych naczyniach.

Wprawdzie jeżeli rondel jest wyczyszczony aż do połysku wewnątrz, a gotowana w nim potrawa, nie zawiera w sobie zbyt wiele tłuszczu lub kwasu i gorąca wprost z ognia wylaną zostanie na półmisek lub inne naczynie, nie będzie szkodliwą, nawet syrop i konfitury, słowem żadne pożywienie ludzkie nie można pozwolić, aby zastygało w rondlu. Naczynia pobielane, z których pobiała cynowa w części zeszła są jeszcze niebezpieczniejsze, jak wcale niepobielane, a ponieważ nie można zawierzyć inteligencji kucharki, choćby najpoczciwszej aby przy pośpiechu w pracy nie użyła rondla z któ-

rego cynowa powłoka zaczęła schodzić, baczna więc i staranna o zdrowie rodziny gospodyni powinna sama tego dopilnować i potrzebujące odświeżenia rondle odstawiać, czyli niedopuszczać do użytku. Wszystkie zaś rondle przeznaczone do użytku codziennego, raz na tydzień wygotować wodą z sodą, któréj sporo w wodę wsypać trzeba, a rondel wewnątrz po wygotowaniu okaże się tak białym i czystym, jakby świeżo wybielonym został, a woda z sodą po wygotowaniu rondli zlana razem, służy do mycia statków i podłogi w kuchni. Do czyszczenia rondli zewnątrz, zamiast dawniej używanej cegły, która rysuje każdy metal, używać otrąb lub mąki razowej, zakwaszonej na barszcz, a po wyciśnięciu z kwasu posmarować barszczowinami rondel lub każdy mosiężny przedmiot, a w mgnieniu oka, bez tarcia, wraca metalowi piękny połysk. Trzeba tylko po natarciu rondla żurem z barszczu wytrzeć go piaskiem, potem opłukać go wodą i wytrzeć do sucha płótnem, a będzie błyszczeć jak nowy. Samowary w ten sam sposób się czyszczą, po wyczyszczeniu jednak, dla nadania połysku, wytrzeć na sucho proszkiem, lub też czyścić nowym dziś na ten cel w handlu będącym czerwonym tłuszczem.

W mieście pobielanie naczyń kuchennych nie przedstawia żadnych trudności, z przyczyny poczciwych druciarzy chodzących po domach i mnóstwa rzemieślników blacharzy, na wsi, jednak pod tym względem zachodzi często niemożliwość, dla tego podajemy tu sposób łatwy pobielania rondli w domu, używszy do tego jakiego inteligentnego i zręcznego człowieka.

Wymyć naczynie wewnątrz bardzo mocnym octem, lub rozcieńczonym z wodą kwasem siarczanym, potem wyszorować toż samo wnętrze do najświetniejszego połysku. Wziąć kawałek czystéj cyny, któréj dobroć poznaje się po tem, jeżeli się daje giąć, nie łamiąc się i za przyciśnięciem trzeszczy jakby tłuczone jakie ziarno. Postawić rondel na rozżarzonych węglach drzewnych, koniecznie drzewnych, wrzucić w środek mniejszy lub większy kawałek cyny, stosowny do wielkości rondla, a gdy cyna zaczyna się topić, posypać ją salmiakiem i rozcierać bardzo szybko, ciągle na ogniu, jakim wełnianym kawałem, lub konopnemi pakułami, a obracając naczynie na wszystkie strony, pobielą się i boki aż po same wręby. Na tem zasadza się cała robota, jak widzimy nie bardzo trudna, trzeba tylko dobréj

woli i osobistéj obecności pani, przy pierwszem téj pracy wykonywaniu, aby późniéj szło to jak z płatka.

Cyna dawniéj będąca w powszechnem użyciu, tak w kuchni, jak w kredensie, dziś zastąpioną została porcelaną i fajansem, których coraz większa ilość fabryk dostarcza w handlu, po niezbyt wysokich cenach.

Ze wszystkich jednak metali, oprócz srebra i złota, cyna najbardziéj opiera się działaniu kwasów, tłuszczów i powietrza i dla tego właśnie używaną jest do pokrywania wewnątrz naczyń miedzianych. Cyna angielska znana u nas pod nazwą „aliażu“, albo „britisch metal“, bardzo dobre ma zastosowanie przy imbryczkach do herbaty i kawy; metal ten ma tę wyższość nad cyną, która jest cięższa, że jest lekki i wyczyszczony ładnie się przedstawia.

Ołów' jest jedną z najstraszniejszych trucizn, ale ponieważ w gospodarstwie wcale nie jest używany, nie jest niebezpieczny, należy tylko pilnować, aby przy pobielaniu nie było domieszki do cyny, co często ma miejsce u niesumiennych kotlarzy, z powodu tańszéj ceny ołowiu, niżeli cyny. Niemniéj szkodliwe są naczynia cynkowe, a choć bardzo rzadko

się z niemi spotkać można, przekonamy się o ich szkodliwości, spróbowawszy wody spływającéj z dachów cynkowych, któréj cierpkość zdradza obecność cynku, nie należy więc do niczego, prócz prania, używać wody deszczowéj z takich dachów.

Jednym z najszkodliwszych metali, ulegającym szybko rozkładowi, jest mosiądz, a chociaż smarzenie konfitur odbywa się w nim, jednak ponieważ miedniczka do konfitur jest niepobielana i po usmarzeniu zaraz gorące wylewa się do fajansowego naczynia, więc nie jest szkodliwem. Stokroć jednak szkodliwsze są moździerze mosiężne, używane na zimno, gdy nie są wyczyszczone do czysta, lub pokryte najmniejszą śniedzią, wytwarzają truciznę przy tłuczeniu nietylko soli wilgotnéj, lecz jakichkolwiek przypraw, a szczególniéj też migdałów gorzkich a nawet słodkich. Po każdem tłuczeniu jednéj z tych substancji, należy natychmiast gorącą wodą wyparzyć moździerz, a następnie wolnym czasem wyczyścić, zaniedbanie tego doprowadzić może do zatrucia, gdyż mosiądz w połączeniu z gorzkiemi migdałami i solą wytwarza kwas pruski. Co do pobielania samowarów, zdania są pod tym względem rozdwojone; niektórzy uznają potrzebę częstego po-

bielania, inni dowodzą, że tworząca się wewnątrz z wody twarda powłoka, czyli kamień zwany „weinstein“ filtruje wodę i zabezpiecza lepiéj od pobiały, od szkodliwych warunków mosiędzu.

Nadto używanie łyżek, łyżeczek i widelcy z nowego srebra, jest przy używaniu mało uważnem bardzo szkodliwe, gdyż nowe srebro jest mieszaniną miedzi, cynku i niklu i nie dość starannie czyszczone mają wszystkie niebezpieczeństwa miedzi lub mosiędzu. Wyroby platerowane są niczem innem, jak nowem srebrem, pokrytem blaszką srebrną za pomocą galwanizmu Pierwsze więc są stanowczo szkodliwe, o czem łatwo się przekonać, zostawiwszy na kilka godzin łyżkę z nowego srebra w kwaśnej zupie, zobaczemy na niéj zielonawą powłokę, co dowodzi, że cząstki miedzi zawarte w aliażu nowego srebra rozpuściły się. Dzięki też taniości platerowanych wyrobów, oraz rozpowszechniającéj się nauce i wiadomościom chemicznym, nowe srebro coraz więcéj wychodzi z użycia, nawet w drugorzędnych restauracjach. Łyżki i sztućce platerowane, dopóty są dobre do użycia, dopóki się na nich znajduje dostateczna powłoka srebra, gdy takowa schodzić zaczyna, trzeba je natychmiast

kazać posrebrzyć. Źle jest zrozumiana oszczędność, gdzie mając prawdziwe srebro, używa się na codzienny użytek wyrobów platerowanych, aby się srebro nie niszczyło; blaszka bowiem pokrywająca platerowane rzeczy jest tak cienką, że przy ciągłem używaniu ściera się również prędko jak srebro na wyrobach prawdziwych srebrnych. Skoro zaś blaszka się zetrze, zużyte łyżki mają już tylko bardzo podrzędną wartość metalu wewnętrznego, a w użyciu są trujące i wątpimy, aby która dobra gospodyni, chciała kosztem zdrowia rodziny, robić oszczędności, dając im truciznę wraz z codziennem pożywieniem. Srebro wprawdzie także się ściera, ale pomimo to wyroby te przez bardzo długi czas używane, bardzo mało tracą na swéj pierwotnej wartości.

Gliniane naczynia, czyli garnki, niemałą odgrywają rolę w gospodarstwie i są najzdrowsze w użyciu, jeżeli tylko polewa nie jest mięszana z ołowiem, czego w niektórych okolicach garncarze używają. Ponieważ trudno to poznać, najlepiéj więc nie używać do kwaśnych płynów i owoców w occie gotowanych naczyń z białą lub zielonawą polewą. Chcąc więc uniknąć tego szkodliwego działania tak w żelaznych jak i w glinianych naczyniach, nowe

garnki wyszorować piaskiem zmięszanym z popiołem, następnie nalać wody osolonéj, domieszawszy jedną czwartą octu i gotować to przez parę godzin, a po wylaniu tego raz jeszcze, wyszorować i wyparzyć gorącą wodą. Garnki takie bez żadnéj obawy używane być mogą. Garnki żelazne bez polewy wewnętrznéj należą do najzdrowszych naczyń, jeżeli tylko są starannie szorowane, chociaż tworząca się rdza nadaje nieprzyjemny smak niektórym potrawom, nawet kwasy jak kapusta, pomimo iż czernieje w żelaznym nie polewanym garnku, nie jest szkodliwą. Kaszy jednak nie należy w takowych gotować gdyż pomimo że nie jest szkodliwą, zmienia się na nieprzyjemną dla oka barwę.

W końcu statki drewniane używane w gospodarstwie, a nie utrzymywane w największym porządku, wydają stęchłą i niekorzystną zdrowiu woń, a często nawet pleśń występująca na nich wytwarza szkodliwe grzybki, nieprzyjazne zdrowiu, dlatego radzimy szafliki do szorowania naczyń kuchennych używać blaszane, z podwójném drewnianém dnem. Ale już też porządek w drewnianych statkach, należy do jakiegoś wewnętrznego stanu ochędóstwa kucharki, jeżeli więc tylko będzie miała sobie daną szczotkę do szorowania, za pomocą

gliny lub sody nawet bez mydła, powinna statki w największéj utrzymywać czystości.

Przeszłam tu wszystkie główne warunki zatrucia, pochodzące z nieumiejętnego obchodzenia się z metalowemi naczyniami kuchennemi, mającemi szkodliwy wpływ na nasze zdrowie, z czego każda zacna i poczciwa gospodyni i pani przekona się, jak naraża zdrowie całéj rodziny przez brak dozoru w najmiejszych szczegółach gospodarstwa domowego.

ROZDZIAŁ V.

O praniu białem ze wszelkiemi jego szczegółami i sposobami.— Farbkowanie bielizny.— Krochmalenie i gotowanie krochmalu.— Składanie i prasowanie — Pranie i prasowanie drobiazgów.— Pranie w amoniaku.

Rozdział ten zaczynam od słów znakomitego chemika niemieckiego Liebieg'a który powiedział w sławnych swych „Listach o chemji“ „Ilość spotrzebowanego mydła jest miarą dobrobytu i wykształcenia narodu.“ Być może, iż wyrażenie to jest nieco sofistyczne, przesadzone, a jednak przyznać mu należy słuszność, mając na myśli co się łączy z zamiłowaniem czystości, jak porządek pojęć moralnych łączy się z zamiłowaniem czystości materjalnéj, bez któréj nie może być poczucia piękna. Brud i nieporządek, to zbliżenie ludzkości do bydlęctwa i bez zaprzeczenia kraj gdzie najwięcéj środków czystości zużywają, jest najszczęśliwszym krajem, bo tam jest najwięcéj ludzi zdrowych, czerstwych, a co zatém idzie i pięknych,

bo pozór zdrowia ma coś tak przyciągającego, że najmmiéj piękněj twarzy nadaje wyraz powabu, a w każdym razie pewnikiem jest, że cywilizacja stawia jako warunek hygieniczny dbałość o czystość ciała, a cóż może bliżéj naszego ciała dotykać jak bielizna, głównie też tutaj cały zasób wiadomości i doświadczeń naszych chcemy zastosować do bielizny, jako najważniejszéj części wszelakiego prania.

Nie wchodząc w głęboko naukowe wywody co do chemicznych składowych części brudu na bieliźnie, sądzimy, że nie bez interesu będzie dla gospodyń dowiedzieć się zkąd ten brud bielizny na ciele noszonéj jest tłusty i dla czego tyle pracy ludzkiéj zabiera pozbycie się takowego. Otóż należy wiedzieć, że pod skórą ciała ludzkiego mieszczą się zbiorniki tłuszczu gruczołkami tłuszczowemi zwane, z których wydzielająca się tłustość nadaje skórze pewną wilgoć i broni nas od niebezpiecznych skutków ciągłych zmian temperatury i wilgoci znajdującéj się zawsze w powietrzu. Tłustość ta sprawia jedną z najważniejszych funkcji skóry naszéj poceniem zwanéj, która jest powodem brudzenia się bielizny, tłustość bowiem w pocie zawarta udziela się bieliźnie, do któréj kurz przylega wraz z wszelką nieczystością z łuszczenia skó-

ry powstałą. Oprócz tłuszczu skóra nasza wydziela także pewną ilość materji białkowych, które twardnieją na bieliźnie i silnie się takowéj trzymają. Czem prędzej bielizna po zbrudzeniu do prania jest daną, zanim brud wgryzie w tkankę takowéj, i póki jeszcze niejako zostaje na jéj powierzchni, tem łatwiejsze i skuteczniejsze jest działanie mydła jako odczynnika wszelkich tłuszczów w wodzie nierozpuszczalnych. Bielizna długo z brudem leżąca jest wybornym gruntem dla mikroskopijnéj roślinności gołém okiem nie ujętéj, która się rozwija z największą szybkością i przenika wskroś tkaninę bielizny. Tkaniny wełniane i bawełniane jako wyroby roślinne podlegają zniszczeniu tém więcéj, jeżeli przesycone tłuszczowemi kwasami i substancjami organicznemi długo w zachowaniu zostają. Sądzimy na pewno, iż pani któraby raz spojrzała przez mikroskop na bieliznę brudną, długo leżącą, nigdyby wielkiego prania, mającego miejsce w niektórych domach tylko dwa razy do roku, na tak dalekie termina nie odkładała, nie tylko ze względu na zniszczenie bielizny, ale na nieprzyjemną i szkodliwą woń, którą stosownie do mniéj lub więcéj towarzyszących okoliczności wydaje, a które przesycone powietrze staje się dla oddychających bardzo szkodliwe. Każ-

dy zna ów przykry wyziew z brudnéj bielizny powstający, przypominający zatęchłą tłustość i pot; dla tego też chcąc powietrze w domu ustrzedz od podobnych wyziewów, należy brudną bieliznę koniecznie przechowywać na górach w przewiewnem miejscu w dużych koszach rzadko plecionych, aby powietrze miało ciągły przepływ, nigdy zaś w kufrach lub skrzynkach w ciemnych wilgotnych spiżarniach, co miewa często miejsce w braku innego zachowania. Najlepiéj wtedy jest bieliznę jak najczęściéj w małych partjach spierać, a owe groźne wyrazy „wielkie pranie" stanowiące postrach domowy zredukować do możliwego „minimum" przy starannéj rozumnéj znajomości prania, nie naruszając w niczem praw czystości. W Ameryce gdzie każde działanie gospodarcze poddają naukowéj zasadzie, piorą bieliznę raz na tydzień przy mniejszéj ilości domowników. Z danych jakieśmy wyżéj na podstawie naukowéj wyrzekli, wynika, iż owe obszerne zapasy bielizny w jaką dawniej zaopatrywano wychodzące za mąż panny, co dziś już tylko przeważnie w bardzo zamożnych domach ma miejsce, jest zupełnie zbyteczne i niepotrzebne.

Zasadniczym warunkiem działającym na brud jest mydło, aby więc oczyszczające dzia-

łanie mydła na bieliznę było zupełne, trzeba postawić mydło w jaknajściślejszem zetknięciu z włóknem bielizny, tak aby tkankę płótna w zupełności przeniknęło, do czego namydloną bieliznę należy przecierać rękami, przyczém należy uważać, aby bielizna nie ulegała zniszczeniu to jest aby włókna nie zostały przetarte przez forsowne tarcie, co ma zawsze miejsce jeżeli praczka oszczędzając pracy lewą ręką przytrzymuje bieliznę, a prawą trze ją do balji; właściwie ręczna praca około prania zależy nie na tarciu, lecz ogranicza się na ciągłem zetknięciu miejsc brudniejszych z mydłem i wodą, czyli ciągłem poruszaniu bielizny w wodzie z mydłem. Każda plama za świeża wyprana daleko łatwiéj puszcza, ztąd wynika konieczne prawo żeby bielizna z pierwszego brudu w wolnéj zupełnie wodzie była wypraną i do zupełnego wyprania tylko wolnéj wody używać należy; zaparzenie i gotowanie oczyszcza ją tylko ostatecznie z części mydlanych, spłukuje rozmiękczony brud i powraca możliwą białość. Sposoby prania białego są bardzo rozliczne, pomijając u nas znanych i używanych kilka, w każdym kraju są odmienne i właściwe tylko téj lub owéj miejscowości; zmiana ta wypływa z klimatu i obfitości lub braku wody. Służba w ogóle obru-

sza się na wszelkie nowatorstwo i woli stokroć większą pracą się obciążyć, jak zmienić choć w części raz przyjęte zwyczaje, nie wierzy po prostu w naukę, a więc naturalnie i w wyniki z niéj wypływające. Za granicą głównie w Niemczech i we Francji używają rozmaitych sposobów dla ułatwienia sobie pracy około prania bielizny, używając różnorodnych maszyn dla oszczędzenia rąk ludzkich różnych olejków i sposobów oddzielenia plam od bielizny; u nas wszystko dzieje się odwiecznym sposobem, nowość nas przeraża, wolimy zawsze iść daléj, chociaż źle, byle po dawnemu. Chcąc wprowadzić jakiś nowy praktyczny, ułatwiający nam pracę sposób, trzeba aby gospodyni sama pod swoim dozorem, to jest przy sobie wprowadziła go w wykonanie pierwsze kilka razy, zanim służba obznajmi się ze sposobem i przekona, iż sobie saméj ułatwia pracę. U ludzi bez wykształcenia uprzedzenie zwykle daleko silniéj jest wkorzenione, należy je silną wolą i stanowczym rozkazem pokonać.

Ale oprócz wiadomości jak prać należy, wiele gospodyń troszczy się jak prać najoszczędniej. Jednym z pierwszych do tego warunków jest, aby woda do prania była zupełnie miękką, deszczową lub rzeczną, gdyż stu-

dzienna lub źródlana zawiera w sobie sole lub części mineralne, jak wapno, żelazo i tam daléj, co sprawia że mydło staje się znów nierozpuszczalnem w wodzie i naprzeciw działaniu temu trzeba wspomnioną wodę bardzo wielką ilością mydła nasycić i jeszcze bielizna najczęściéj przytém brudną zostanie. Zaradzić więc temu należy przez zmiękczenie wody, co nastąpi przez dodanie sody lub potażu, soda bowiem czy potaż wytworzą ług silniejszy od mydlin. To też ług podobny, a nawet poprostu z popiołu drzewnego otrzymany, nawet przy miękkiéj wodzie może być użyty skutecznie, jako pewne oszczędzenie mydła, szczególniéj przy bieliźnie grubéj, na cienką bowiem działają zanadto gryzące alkalje w nim zawarte, a które w mydle są już złagodzone. Do pewnego stopnia ma to miejsce i z mydłem szarem, silniejsze jest ale gryzące i tak w niém, jak w ługu, w ogóle nie można prać rzeczy delikatnych oraz kolorowych.

Zwyczajnym sposobem u nas praktykowanym odbywa się pranie w następującym porządku. Pierwszym tu warunkiem jest każdą zbrudzoną sztukę zanim się do kosza z brudami wrzuci przejrzeć i odłożyć do reperacyi, gdyż rachując większą ilość do prania, łatwiéj

się zamieszać może nie zreperowana, a następnie przed samém praniem może być brak czasu do tej zmudnéj pracy.

Bielizna wyreperowana rachuje się i gatunkuje, oddzielając osobno męzkie dzienne koszule wymagające starannego bardzo prania, osobno damskie, osobno stołową bieliznę, osobno z pościeli, osobno ręczniki, spódnice, w końcu chustki, pończochy i tym podobne rzeczy. Spis bielizny jeżeli ma mieć rzeczywiste znaczenie, powinien być spisany w dwóch egzemplarzach, jeden oddany służącéj czy praczce, a drugi zostawiony u pani, w razie braku jakiej sztuki, nie może być już żadnego nieporozumienia, gdyż praczka podług swego rachunku bierze i podług niego oddać jest obowiązana. Dodawanie brudnéj bielizny po obrachunku wziętéj już, uważam za bardzo złe, gdyż nikt na swoją pamięć rachować nie może, a zwykle bielizna dodawana nie bywa zapisywaną.

Otóż praczka powinna wstać o świcie, gdyż rano człowiek ma najwięcéj sił i rzeźwości, a im prędzéj wieczorem skończy prać, tem lepiéj, bo prędzéj odpocznie i bielizna dłużéj w zimnéj wodzie leżeć będzie. Zaczynając prać najprzód się piorą męzkie dzienne koszule, następnie kaftaniki damskie, daléj powłoczki, prześcieradła

bielizna stołowa, którą zawsze w czystą wodę należy kłaść, bo prana w mydlinach straci właściwą białość; koszule nocne damskie i męzkie, ręczniki i t. d. Chcąc otrzymać kolor biały w bieliźnie, pani sama powinna pilnować, aby bielizna była ciągle prana w obfitéj wodzie, którą w miarę uprania pewnéj ilości sztuk odmienić trzeba, co ma wielki wpływ na całą dobroć prania, gdyż piorąc w niedostatecznéj ilości wody, rozpuszczony brud spłókuje się tylko z jednéj sztuki na drugą, ale nie spływa.

Piorąc, należy ciągle mydlić, starannie rozglądając gdzie są plamy, które szczegółowiéj mydlić. Po wypraniu tym sposobem całéj bielizny i ułożeniu jéj kolejno gatunkami na maglowniku rozciągniętym na stole, pierze się wszystko w tym samym porządku raz drugi, znowu namydlając brudniejsze miejsce, po wypraniu wszystkiego zostaje jeszcze do prania po raz trzeci, do którego przystępuje się dwoma sposobami, albo gotując, albo parząc bieliznę. Przy gotowaniu kocioł pneumatyczny o podwójném dziurkowatém dnie oddaje wielkie usługi. Manipulacja jest taką: pomiędzy dna kładzie się od czterech do ośmiu łutów zeskrobanego mydła, wlewa tyle wolnéj wody, aby była na cztery palce od dna dziurkowa-

tego, na którem układa się bielizna bez uciskania, tylko dobrze rozciągnięta i rozłożona każda sztuka, zostawiając znowu w górze od rur na dwa palce miejsca wolnego, przykrywa pokrywą i stawia na mocny ogień. Gdy woda przez rury zaczyna parować i podlewać warem bieliznę, spojrzeć na zegar i gotować bieliznę pół godziny. Po wygotowaniu wyrzucić w wanienkę, a gdy wystygnie brać na balją po kilka sztuk i wypierać z tego mydła w wolnéj wodzie. Kto nie ma takiego kotła, gotuje w zwyczajnym, mieszając kopystką bieliznę, z tą jednak różnicą, iż gdy w kocioł pneumatyczny leje się mała ilość wody, w zwyczajnym zalewa się bielizna do pełna wodą z rozgotowanem mydłem. Drugi sposób jest parzenie bielizny, którą po dokładném wypraniu układa się w wannę i polewa ukropem z rozgotowaném mydłem. Tak leżeć powinna bielizna parę godzin do zupełnego wystudzenia. Należy tu nadmienić, iż podczas zaparzenia bielizny piorą małe rzeczy jak naprzykład pończochy wymagające zmudnéj pracy, każdą po namydleniu trzeba zwinąć w trąbkę i prać na balji jakby wałeczki lub co lepiéj wycierać szczotką i to powtarzać 2 razy przed gotowaniem lub parzeniem. W czasie płókania każdą

przewrócić na lewą stronę i o ile można najwięcéj rozciągniętą na szerokość wieszać. Oprócz pończoch można prać w chwili wolnéj barchanowe sztuki wymagające dużo mydła i wody, zawsze tylko wolnéj, ale które niepowinny się wcale ani parzyć ani gotować, bo podlegają tym warunkom co flanela chociaż są kosmatą bawełną. Wyprana z zaparzenia lub z gotowania bielizna i wypłókana w wolnéj wodzie kładzie się do miękkiéj wody, w któréj leżeć może ak najdłużej, zwykle zostaje w wodzie przez noc. Rano wyciskając z wody wyjmuje się po kilka sztuk na balją do świeżéj wody i płócze bardzo starannie, ciągle zmieniając wodę na balji. Kto chce mieć bardzo ładną i szeleszczącą jak liść bieliznę, pomimo oporu służącéj powinien kazać jeszcze raz płókać, jeżeli można w mieście u studni, na wsi u rzeki; nigdzie bowiem tak dobrze się bielizna nie wypłócze jak w bieżącéj wodzie. Po tem ostatecznem płókaniu dopiero się bielizna farbkuje, używając farbki w proszku, ultra-marina, która najświetniejszy kolor bieliźnie nadaje, należy ją sparzyć dobrze wrzącą wodą, a następnie przez barchanowy woreczek cedzić farbkując najprzód nowsze sztuki, którym mniéj potrzeba koloru dodawać a późniéj starsze, do których jako więcéj zżół-

kłych dolać więcéj farbki. Przy farbkowaniu proszkiem nie można więcéj jak jedną sztukę kłaść w wodę, gdyż proszek osiada na bieliźnie, zanim więc się wypłócze i wyciśnie jedna czy dwie sztuki, na innych osiądzie delikatna warstwa pyłu niebieskiego, który nie spłókany natychmiast zostawia na wysuszonéj bieliźnie drobne punkciki. Kto ma służącę nieobeznaną z ultramaryną w proszku, niech lepiéj użyje farbki tabliczkowéj zwanéj indygo, któréj bardzo mała ilość namoczona w wodzie wystarcza na 100 sztuk bielizny i nie wymaga żadnego zbytecznego starania, oprócz cedzenia, gdyż nie osadza się jak pierwsza, wydaje jednak po wysuszeniu więcéj zielonkawy niżeli niebieskawy kolor.

Ostatnią czynnością prania jest krochmalenie, którego sposoby opiszemy niżéj przy praniu drobiazgów; tu tylko dodam, iż oprócz koszul męzkich i spódnic, które wymagają mocniejszego krochmalu, a u koszul gorse i mankiety odrębnego nacierania krochmalem, do wszelkiéj bielizny dla nadania pewnéj sztywności, wyjątek stanowią chustki do nosa i ręczniki a bieliźnie stołowéj przedewszystkiem koszulom damskim, powłoczkom, prześcieradłom i t. d. można odrazu dofar bki dodać nieco krochmalu

i razem farbkować i krochmalić co uproszcza pracę i nie zatraca koloru w bieliźnie, przy krochmaleniu oddzielnem schodzi zawsze nieco farbki.

Jednym z najważniejszych ułatwiających pracę ludzką przy praniu przedmiotem jest wyżymaczka, która uproszcza do ostateczności pracę wyżymania rękoma, co męczy ręce, niszczy włókna bielizny, przekręca je, a często mniéj dobre płótno pęka przy téj manipulacji. Nie pojmuję doprawdy, jak mając kilkanaście rubli do wydania kobieta gospodyni nie odmówi sobie choćby nowego kapelusza, dla zaopatrzenia gospodarstwa swego w wyżymaczkę. Kto posiada jakąkolwiek inteligencją i raz jest przytomny praniu z pomocą tego przyrządu, niezawodnie odmówi sobie z chęcią wielu przyjemności aby nabyć tę konieczną pomoc. Najlepsze amerykańskie przy mniejszem gospodarstwie Nr. 3, przy większem Nr. 5. Otóż mamy pranie skończone, wieszając wycierać mocno sznury, aby się bielizna nie zabrudziła, jeżeli można wieszać na dworzu, zawsze bielizna piękniejsza niżeli suszona na ścieśnionych górach, gdzie trzeba wieszać jedną sztukę prawie na drugiéj, im zaś rzadziéj rozwieszona tém lepiéj schnie; pilnować aby zbytecznie nie przeschła i zaraz zdejmować,

gdyby przypadkiem z braku czasu przeschła zanadto, trzeba ją przy składaniu kropić kropidłem zimną wodą, bez czego byłaby chropowatą, po zmaglowaniu, składać starannie, to jest wyciągać każdą sztukę na wszystkie strony aby krzywéj formy nie nabrała, szczególniéj prześcieradła, obrusy, serwety, chustki do nosa, powłoczki, od składania bowiem wszystko zależy i niech się komu nie zdaje, że składać może byle kto, a maglować potrzebuje umiejętna osoba. Zaprzeczam tego, dobrze złożona bielizna będzie się z łatwością maglować i będzie po uprasowaniu gładką, gdy przeciwnie źle złożona, żeby najumiejętniej maglowana zachowa załamki i krzywizny nie do wyprostowania żelazem. Prasować niezbyt rozpalonem żelazem, bo bielizna będzie się przypalać i krochmal do żelaza przylegać; bielizna prasowana bardzo gorącem żelazem będzie żółtą i niełądną, ani też zbyt zimnem, bo bielizna nie nabierze żadnéj sztywności. Bieliznę należy prasować lekko nie przyciskając zbytecznie żelazka, lecz posuwając go lekko tam i napowrót, gdyż sam ciężar żelazka gorącego działa dostatecznie na bieliznę a przyciskanie nic nie pomoże. Każdą sztukę należy zaczynać prasować od środka i to z prawéj strony, gorsy od koszul mężkich prasują się tylko

z prawéj strony, zaczynając od strony wierzchniéj i wyciągając je od dołu, aby w szyi została właściwa szerokość.

Na czem się prasuje. Do prasowania używa się deski lub stołu, chociaż deska jest w wielu razach dostateczna, lecz nie zastąpi nigdy stołu, którego szerokość większa stosowniejszą jest do większych sztuk bielizny, nie traci się więc czasu przy prasowaniu na posuwanie i przewracanie bielizny. Na podkładkę używa się grube płótno lub wełniana dera, która raz złożona stanowi dość gruby podkład, za gruby utrudnia prasowanie swą miękkością. Na sukno kładzie się biały perkal, a na to kłaść kawałek flaneli, który należy mieć zawsze pod ręką do krochmalonych rzeczy.

Ilość mydła potrzebna do prania na 100 sztuk jest dwa funty, waga ta jest wystarczająca przy różnéj bieliźnie, to jest większych i mniejszych sztukach i zwykłem użyciem zabrudzonéj. Przy samych dużych sztukach lub bardzo zabrudzonéj chorobą lub długiem leżeniem bieliźnie wychodzi 3 funty na sto sztuk. O wywabianiu plam mówić będziemy daléj, tu tylko dodam, iż plamy na bieliźnie damskiéj należy zawsze zaprać za świeża w mydle i zupełnie zimnéj wodzie i tak zaprane i wypłókane sztuki rzucić do

brudów. Cztery więc są główne warunki dobrego prania, oprócz wielkiéj obfitości dobréj i miękkiéj wody rozpuszczającéj łatwo mydło, która daleko większą odgrywa rolę przy praniu niżeli tarcie i mydlenie bielizny:

1. Nie zbierać dużo brudów, lecz jak można najprędzéj oddawać do prania bieliznę.

2. Pilnować, aby praczka nie tarła bieliznę o balję przytrzymując ją lewą ręką.

3. Prać ciągle do ostatecznego wyprania tylko w wolnéj wodzie, zmieniając ją często, inaczéj bowiem rozpuszczony brud spływa z jednéj sztuki na drugą, a nie spłókuje się.

4. Płókać w wielkiéj obfitości wody, póki czysta nie odchodzi.

Winna tu jeszcze jestem dodać, że przy praniu bielizny nigdy nie trzeba dawać do prania drobiazgów, jak kołnierzyki, mankiety i t. p. rzeczy, najprzód że to zajmuje niepotrzebnie czas przy praniu, a potem, że drobiazgi potrzebują wielkiej staranności i baczności, aby się gdzie nie zawalały i t. p. i że jako bielizna nie maglująca się mogą być zaraz co jest najlepsze prasowane.

Pranie bielizny przezmoczenie w amoniaku i terpentynie.

Sposób jest następujący: na 100 sztuk rozmaitéj bielizny rozgotować dwa funty mydła,

drobno pokrajanego w dwóch garncach wody, na balją wlać 10 garncy wolnéj wody miękkiej i domięszawszy mydło, gdy temperatura wody jest zupełnie wolna, bo w gorącéj olejki tracą swoją moc, wlać 2 łuty terpentyny francuzkiej, 2 łuty benziny, 4 łuty amoniaku, albo co taniéj wypada 4 łuty terpentyny francuzkiéj a 8 łutów amoniaku.

W powstałym z téj mieszaniny ługu macza się bielizna wieczorem w wilją prania, czyli na pięć do sześciu godzin przed praniem. Każdą zmaczaną sztukę zawija się i układa w beczkę naturalnie brudniejszą i grubszą na spód, a cieńszą na wierzch. Tym sposobem nasycona bielizna osadza większą część brudu w kształcie szlamu na dno, tak iż biorąc bieliznę ze spodu trzeba ją zlekka spłókać poprzednio. Rano więc wypiera się każdą sztukę w tym samym ługu w którym mokła, nie dolewając wcale wody i zlewając czyściejsze mydliny z pierwszych cieńszych sztuk w jaki statek, do sprania jakiéj grubszéj bielizny, którą się nie zamoczyło, lub też do ręczników kuchennych, kredensowych, fartuchów i t. p. Po takiem przepraniu które powinno iść wolno i bardzo starannie, aby każda plama była przejrzaną i spraną, od tego pierwszego bowiem prania cała czystość bieliz-

ny zależy, pierze się jeszcze raz w tym samym porządku w wolnéj czystéj wodzie, mając kawałek mydła pod ręką, gdyby się jeszcze gdzie brud dojrzeć zdawał. Poczem płócze się jeszcze w wolnéj wodzie póki tylko jaki zapach czuć się daje, na noc włożyć bieliznę w zimną wodę, a na drugi dzień postępować jak przy zwyczajnem praniu, farbkując i krochmaląc jak zwykle. Dwieście sztuk bielizny tym sposobem z łatwością może sprać w jednym dniu jedna praczka. Dodać tu jeszcze wypada, że przy każdém praniu, a mianowicie przy tym sposobie płókać trzeba koniecznie w miękkiéj wodzie, gdyż na bieliźnie włożonéj raptem w twardą wodę, mydło się zważy i osiada w stanie nierozpuszczalnym do tego stopnia, iż nigdy ani pozoru świeżości bielizna mieć nie będzie i zawsze zostanie pewien zapach z mydła pochodzący.

W czasie płókania każdą sztukę bielizny przewrócić na lewą stronę, na któréj powinna być powieszona, a w czasie składania do magla odwraca się dopiero na prawą stronę.

Woda twarda zawiera w sobie rozpuszczalne ciała metaliczne jak żelazo, wapno, magnezję i t. p., które łącząc się z tłuszczami mydła tworzą sole nierozpuszczalne w wodzie i pływają w postaci zważonego mydła, które na brud

już działać nie może. Woda miękka ma tych ciał bardzo mało, albo też są one tak samo łatwo rozpuszczalne przy łączeniu się z mydłem jak i alkalja mydła i dla tego ułatwiają i wypranie brudu i wypłókanie go z bielizny.

Sposób ten jeżeli nie jest najlepszym, to niezawodnie najoszczędniejszym pod względem ognia i wody, a mianowicie czasu; powinien więc mieć zastosowanie w gospodarstwie mającem ograniczoną służbę, a liczną rodzinę. Samo przez się rozumie się, iż drobiazgi tym sposobem się nie piorą.

Przywrócenie białości zżółkłéj bieliźnie.

Z 1 łuta benziny lub oczyszczonéj francuzkiéj terpentyny (benzina jeszcze lepsza od terpentyny) i z 3 łutów czystego spirytusu. Można dla ułatwienia mierzyć łyżką tylko jedną benziny i trzy spirytusu.

Tę mieszaninę wlać do cebra 8-io garncowego wody miękkiéj, w któréj płókać świeżo wypraną i wypłókaną z mydła bieliznę bez wyciskania takowéj, rozwieszając ją o ile tylko można na słońce. Kto ma miejsce po temu naprzykład ogród, lub na wsi, niech jeszcze raz po wysuszeniu zanurzy bieliznę w tym samym roztworze i rozwiesi, a bielizna nabiera śnieżnéj

białości i niczem jéj czuć nie będzie. Po wysuszeniu dopiero farbkować i krochmalić.

Pranie drobiazgów.

Po spraniu sztywnego krochmalu w wolnéj wodzie, daléj piorą się tak samo jak i bielizna z większą tylko starannością o czystość wody, którą się zawsze cedzi, biorąc dobre mydło, wyborowy gatunek farbki, która tu musi być w proszku ultra-marina a nie żadna inna. Dobrze jest brudne drobiazgi namoczyć, aby z krochmalu wymiękły a przy drugiem praniu wlać łyżeczkę wody sodowéj, to jest rozpuszconéj sody, która pochłania bez trudu wszelki brud; po drugiem wypraniu, włożyć drobiazgi w garnek gliniany, nalać rozgotowaném mydłem zimném i często mieszając na wolnym ogniu zagotować przez 20 minut, a następnie po wypraniu z mydła bardzo dobrze jeżeli przez 48 godzin poleżą, zmieniając wodę kilkakrotnie. Tak robi się jeżeli pranie ma miejsce w zimie w miesiącach bezsłonecznych, jeżeli zaś tylko pranie drobiazgów odbywa się w dzień jasny, zaraz po wygotowaniu i spłókaniu z mydła poddaje się działaniu promieni słonecznych, rozkładając bieliznę na prześcieradłach i maczając je w zimnéj miękkiej wodzie za każdem uschnięciem

jeżeli można choć przez kilkanaście godzin. Działanie to nadaje białość bieliźnie, któréj żółtość pod grzaniem słońca ginie. Po wybieleniu płócze się po kilka razy póki woda nie schodzi czysta. Tu następuje farbkowanie parzoną farbką w proszku i cedzoną przez barchan, wyżymając najprzód nowsze sztuki, a do starszych dolewając farbki.

W końcu krochmali się wszystko nacierając mocno każdą sztukę oddzielnie podług niżej podanego przepisu, starając się aby chusteczki od kołnierzyków nie dostały krochmalu, a nawet dla uniknienia sztywności po nakrochmaleniu kołnierzyków szmizetki spłókać w czystéj wodzie. Wszelkie muśliny, batysty, pół batysty, kaftaniki, kołnierzyki haftowane z falbankami, tiulikami i t. p. drobiazgi krochmalą się w lżejszym krochmalu, dolewając wody przy cedzeniu przez woreczek rzadki płócienny. Przy drobiazgach najważniejszym procesem jest prasowanie, którego bez praktycznego pokazania nauczyć trudno, o ile jednak będę mogła dam tu odpowiednie wskazówki. Kołnierzyki płócienne gładkie najlepiéj po ukrochmaleniu zaraz, zawijać w czyste stare ręczniki każdy oddzielnie przewijając i prasować zaraz, będą wtedy najsztywniejsze, najwięcéj będą

glansu miały i nie potrzeba ich już suszyć, przy czem zwykle kurz ma miejsce, ani maczać w surowym krochmalu, co zwykle robią przy wysuszonych drobiazgach sztywnych i bez czego się praczki obejść nie mogą. Inne sztuki jak czepeczki i w ogóle wszelkie plisowane falbanki, tiuliki i t. p. trzeba wysusyć, bo te potrzebują dłuższego prasowania i w miarę czasu po kilka sztuk wodą kropić, zawijać i prasować zawsze niezbyt rozpalonem żelazem. Sztywne sztuki trzeba najprzód przeciągnąć żelazem położywszy na rozciągniętym kołnierzyku niezbyt wilgotnym stare płótno; po przeprasowaniu nie należy odrywać nagle sztuk od deski, gdyż to im szkodzi, ale zwolna odejmować od deski, gdy cieplik utracą, potém zdjąć płótno i prasować to z prawéj, to z lewéj strony ostatecznie na prawéj nadając glans. Żelazo do prasowania drobiazgów powinno być stalowe bez duszy, mniéj więcéj 20 centymetrów długości mające, takie bowiem nie jest ani za ciężkie, ani za lekkie do domowego użytku, nigdy zanadto rozpalone, powinno ich być dwa lub trzy dla ciągłéj zmiany, to gorętsze, to zimniejsze, jakie potrzeba. Podczas prasowania tiulu mieć zawsze kawał szmerglowego papieru pod ręką dla oczyszczenia żelaza z przywierającego

krochmalu i miseczkę z czystą wodą i mokrym gałgankiem.

Żelaza węglami drzewnemi ogrzewane są bardzo oszczędne, lecz mają tylko zastosowanie przy prasowaniu bielizny z magla, wilgotną mogą popiołem zbrudzić. Po uprasowaniu sztywnych kołnierzków zostawia się szmizetki bez prasowania wilgotne, aby nieco przeschły, a wtedy nie będą tak sztywne. Inne drobne rzeczy naprzykład haftowane z tiulikami prasuje się na podłożonéj miękkiéj flaneli, aby haft wybił się i był wypukły, a tiuliki czy koronki które przy krochmaleniu kołnierzyków również mimowoli muszą być sztywne, po uprasowaniu razem jakkolwiek, wziąść w lewą rękę a palce prawéj umoczyć w czystéj wodzie i wyciągać je póki zupełnie gładkie i pozoru nowości nie nabędą, powtarzając ciągle maczanie palcy w wodzie gdyż tylko za pomocą téj wilgoci można je do pierwotnego stanu prywrócić. Wszelkie falbanki plisowane jeżeli nie mogą być sprute do prania, przewlec u brzegu czyli przefastrygować, a po ułożeniu i uprasowaniu na wilgotno wyciągnąć fastrzygę i rozsypać falbankę. Szersze rozprasować wilgotne na szerokość, a potém ułożyć na sucho w plisy i zaprasować, zawsze jednak ładniejsze fastrzygowane.

Firanki.

Żadne firanki nie powinny nigdy być mydlone, lecz prane w rozgotowaném mydle. Najprzód po zdjęciu, firanki powinny być doskonale wykurzone, a następnie w wolnéj wodzie, bez mydła przeprane raz z kurzu, potem trzy razy przeprane w ciepłéj lecz nie gorącéj wodzie, z rozgotowanem mydłem, ułożone w wanienkę i polane na noc zimną wodą. Na drugi dzień wyprane w téj wodzie, w któréj leżały z mydła, wypłókane raz w obfitéj czystéj wodzie i dopiero farbkowane w farbce, „ultra marina" w proszku, którą sparzywszy na osobnéj misce po osadzeniu się gąszczu, zlać do balji przez barchanowy woreczek. Dziś moda mieć chce, aby wszelkie lekkie tkaniny były zabarwione na kolor kremowy, który się nadaje maczając firanki zamiast w farbce w namoczonym szafranie, biorąc go bardzo niewiele i to lejąc odrazu do krochmalu. Firanki nie powinny być sztywne, ale lekko krochmalone, zmaglowane, na sucho wyciągnięte i prasowane. Tapicerzy zawieszając firanki skrapiają je wodą do zupełnie wilgotnego stanu i wtedy rozwieszone drapują się dobrze. Chcąc się obejść bez tapicera, należy je przypięte do ram mocno ustami skropić, a będą się dobrze układać, je-

dnak tylko muślinowe i tiulowe wymagają tego. Siatkowe i koronkowe nie potrzeba wcale kropić. Wiele osób zamiast maglowania i prasowania zakłada odrazu mokre firanki wyjęte z balji, czy muślinowe, czy siatkowe, drapują się wprawdzie ładnie, ale kurz osiada bardzo szybko, brudzo się i co więcéj chropowato wyglądają, a firanki które tak bardzo zdobią nasze mieszkanie zasługują na wielkie staranie.

Farbkowanie bielizny.

Rozmaite są rodzaje farbki, a przemysł niemiecki tak daleko w tym kierunku posunięty został, że na wystawie Wiedeńskiéj niemcy zajęli cały jeden salon tylko na okazy tej produkcyi.

Główniejsze rodzaje znane w użyciu są dwa: ultramarina w proszku i indygo w tafelkach, sprzedawane na funty, tego ostatniego gatunku są także tabliczki, które w mniejszej objętości zawierają skoncentrowaną farbkę. Na ośm złotych funt w kawałkach jest już bardzo dobra, proszkowana zaczyna się w cenie zł. 4, a już na zł. 6 lub 8 jest wyborna, chociaż są jeszcze wyższe ceny w paczkach oryginalnych.

Z tego rodzaju, proszkowanéj, robią okrągłe gulki bardzo tanie, ale te są już najpośle-

dniejszego gatunku. Bieliznę można farbkować farbką w tafelkach, gdyż takowa nie osadza się i choć w nieumiejętnych rękach nie popsuje bielizny. Sposób jej użycia zupełnie prosty; namaczana w zimnéj miękkiéj wodzie rozpuszcza się, a następnie cedzi przez gęsty płócienny woreczek i dolewa w czasie powtórnego płókania bielizny, lub jeżeli takowa bardzo zżółkła dolewa się jéj do wody, w któréj bielizna zamoczona na noc.

Z ultramaryną w proszku rzecz się ma inaczej zupełnie. Proszek sypie się na gotującą wodę naprzykład 4 łuty wsypać na kwartę, zagotować raz, odstawić, sklarować i płyn czysty lać przez płótno w wodę przeznaczoną do płókania bielizny. Drobiazgi, to jest kołnierzyki, mankiety i t. p. rzeczy, oraz wszelkie cienkie przedmioty jak firanki, kaftaniki i t. p. po jednej sztuce maczać rozłożone w farbkowanéj wodzie, zaraz wyciskać, krochmalić co potrzeba i wieszać. Można także sparzyć tylko ukropem z samowara proszek, lejąc dosyć wody, ale wtedy cedząc po sklarowaniu powinien być woreczek barchanowy aby pyłek lgnący do bielizny nie przeleciał. Używają taki proszek na surowo choćby przez flanelowy woreczek, można zepsuć czyli zaniebieszczyć bieliznę tak

iż niczem, nawet gotowaniem białości pierwotnéj nie przywróci się. Proszek ma to do siebie, iż wżera się w włókno i osadza na niem niewidzialnie, lub też co gorzej jeszcze, jeżeli kto nieumiejętnie go do bielizny używa, maczając w wodzie zaniebieszczonéj kilka sztuk razem, a następnie razem nieroztrzepawszy wyciska, mieć będzie bieliznę w drobne niebieskie centki. Tak więc, o ile ultramaryna jest wyborną przy umiejętnem użyciu, o tyle źle użyta zaniebieszcza bezpowrotnie bieliznę.

Krochmalenie i gotowanie krochmalu.

Krochmali znanych i używanych jest kilka gatunków, a mianowicie z pszenicy, kartofli i ryżu, robią go jeszcze z dzikich kasztanów i owoców niedojrzałych; przepisy robienia w domu wszystkich tych gatunków znajdują się w „Jedynych praktycznych przepisach“ wyd. 10-te. Bez zaprzeczenia krochmal z pszenicy jest najlepszy, bo najmniéj niszczy bieliznę i najmocniéj utrzymuje sztywność, jednak dla tego właśnie należy go gotować; ryżowy dobry jest tylko użyty na surowo, gotowany zupełnie sztywności nie trzyma.

Ostatecznym procesem prania jest krochmalenie, którego gotowanie różnym odbywa się

sposobem i rozmaite pod tym względem są zdania gospodyń. Do krochmalenia bielizny najoszczędniéj jest rzuciwszy kawałek stearyny lub glansu w wodę gotowaną, namoczony na misce funt krochmalu i $^1/_4$ f. boraksu w małéj ilości wody rozetrzéć i sparzyć tym ukropem na tejże misce, biorąc garniec wody na funt krochmalu i nie dając mu się gotować, postawiwszy miskę na gorącym trzonie mięszać i rozcierać do zupełnego zgęszczenia; używając następnie cedzony przez rzadki płócienny woreczek sam gęsty do koszul mężkich, nacierając nim gorse i mankiety, spódniczki i t. p., do innéj zaś bielizny jak stołowa, damskie koszule, poszewki, prześcieradła cienkie, czepeczki nocne, a nawet i majtki, jeżeli kto lubi je mieć krochmalone, dolać wody rozrzedzając krochmal. Przedmiot krochmalony powinien dobrze nasiąknąć krochmalem przed wyciśnięciem, a jeżeli ma być bardzo sztywny nie należy go przeciskać przez wyżymaczkę, lepiéj w ręku, gdyż ta ostatnia za nadto wyciskając wilgoć zabiera z nią i krochmal. Nakrochmaloną bieliznę trzeba układać równo roztrzepaną poprzednio — aby się nie gniotła, wieszać starannie, składać jakby uprasowaną co wszystko ułatwia prasowanie i daje ładny pozór bieliźnie.

Prześcieradła grubsze, barchany, chustki do nosa i pończochy nigdy się nie krochmalą; ręczniki i majtki zależy od upodobania. Krochmal tym sposobem sporządzony jest bardzo biały.

Drugi sposób gotowania krochmalu do bielizny, nadający bieliźnie pozór ładny i trwały jest następujący: Do funta krochmalu namoczonego w małéj ilości zimnéj wody na misce i roztartego doskonale, wkrajać tabliczkę glansu lub kawałek stearyny, wsypać ćwierć funta boraksu który nadaje białość bieliźnie, i łut żelatyny wrzucić w wodę, a gdy się garniec wody zagotuje sparzywszy nią krochmal wlać napowrót w rondel i przy ciągłem mięszaniu gotować ze 20 minut a gdy nabędzie dostatecznéj gęstości dolać zdjąwszy z ognia szklankę zimnéj wody, ciągle mięszając, następnie przecedzić przez woreczek płócienny, używając jak wyżéj. Koszule męzkie dzienne można bez maglowania prasować zaraz gdy na wpół przeschną, wymaga to jednak większéj umiejętności; zwyczajne więc maglują się razem z bielizną, zaczynając prasowanie natrzeć je rozrobionym w wodzie zimnéj surowym ryżowym krochmalem, a podłożywszy złożony stary ręcznik pod gors, prasować całą koszulę póki wilgotna z magla. Do krochmalenia na surowo spódniczki szczególniéj gładkie

najoszczędniéj po upraniu ususzyć i umaczawszy w surowym krochmalu czy pszennym czy ryżowym prasować zaraz szybko gorącem żelazem, pod którem powinny dosychać. Najmniéj tym sposobem wychodzi krochmalu, choć spódnice z falbanami i haftami wymagające dłuższéj pracy nie można prasować z surowego krochmalu, gdyż tenże schnie szybko, a w takim razie przed skończeniem prasowania w stanie suchym zsypie się ze spódnicy. Wiele osób po ukrochmaleniu zwyczajnym gotowaūym krochmalem koszul męzkich i drobiazgów po wysuszeniu jednych a zmaglowaniu drugich dla sztywności jeszcze macza całe lub tylko naciera z wierzchu surowym ryżowym krochmalem. Krochmal używać zawsze najlepszy, pośledniego nie warto bo i niema oszczędności i brudną wydaje bieliznę.

Ostatecznem słowem gotowania krochmalu do krochmalenia koszul męzkich, mankietów i kołnierzyków i tym podobnych drobiazgów jest następujący: Funt najlepszego krochmalu i 8 łutów boraksu namoczyć w małéj ilości wody, rozetrzeć wałkiem lub łyżką drewnianą, aby żadnych grudek nie było. Rozdzielić ten krochmal na połowę, w rondlu wstawić wody mniéj więcéj, stosownie do żądanéj gęstości krochma-

lu, naprzykład na funt krochmalu brać pół garnca wody; gdy woda zawrze wrzucić w nią kawałek olbratu czy stearyny i łut rozpuszczonéj w kwaterce wody gummy-tragant., lub drobno pokrajanéj żelatyny, —gdy się to dobrze rozpuści, wlać na wrzący płyn jedną połowę rozmoczonego gęsto krochmalu i mięszając ciągle gotować minut 15. Ugotowany wylać na miskę szeroką i postawić do wystudzenia. Gdy zupełnie wystygnie, wymięszać go z ową drugą połową pozostałego surowego krochmalu, pilnując bardzo, aby gotowany był zimny, gdyż inaczéj i surowy stanie się gotowanym, gdy go się z gorącym wymięsza. Połączywszy razem utworzy jedną białą śnieżną massę, którą naciera się po sfarbkowaniu drobna bielizna a następnie zawija każdą sztukę osobno w płótno i zaraz bez wysuszenia prasuje żelazkiem stalowem lub żelaznem, nigdy mosiężnem, gdyż takowe pali krochmal, żółci go i wałkuje. Można także nie wyprasowane ususzyć, a na drugi dzień skropiwszy prasować.

Krochmalenie na surowo.

Na surowo można krochmalić pszennym i ryżowym krochmalem. Spódnice bez falban, wybornie się krochmalą w surowym krochmalu

co daleko jest oszczędniej. Rozmoczyć w kwarcie wody ćwierć funta krochmalu, wymięszać żeby grudek nie było, umoczyć w tem dwie spódnice nurzając je odrazu dolnym brzegiem, aby równo sztywne były, lub zostawić jedną czwartą krochmalu, umoczyć jedną, wycisnąć a następnie dołożyć resztę, rozmieszać i umoczyć drugą dolewając nieco wody, jeżeliby już było za mało do zamoczenia spódnicy. Cwierć funta wystarcza do dwóch długich gładkich spódnic. Wycisnąć dobrze z wilgoci i bez odleżenia, co ma miejsce przy gotowanym krochmalu, prasować prędko gorącem żelazem. Spódnic garnirowanych w jakikolwiek sposób, nie można w surowym krochmalu maczać, gdyż za szybko w prasowaniu usychają, a wszelkie falbany wymagają dłuższego i staranniejszego prasowania. Jedna choćby szeroka falbana, przez zwinną praczkę może być uprasowana na surowo. Krochmaląc kołnierzyki tak męzkie jak damskie, mankiety lub tym podobne rzeczy w surowym krochmalu, trzeba go rozmoczyć w mniejszéj ilości wody, biorąc na ćwierć funta pół kwarty wody, dosypać dwa łuty boraksu, przez co się krochmal surowy nie wałkuje pod żelazem, położyć na misce z krochmalem cienki muślinowy lub batystowy płatek i mieszając

często na spodzie, gdyż się osad formuje na owym płatku, maczać kołnierzyki i zaraz je w czyste płótno jeden za drugim zawijać. Namaczawszy 15 lub 20 sztuk zaczynać prasować bardzo gorącem żelazem z lewéj strony najprzód, następnie z prawej, a potem kantem żelazka odgnieść obrębki.

ROZDZIAŁ VI.

Mydło i rozmaite odczynniki zastępujące dziś mydło.—Podział tkanin. Pranie i czyszczenie przedmiotów wchodzących tak w obręb gospodarstwa jak i ubrania.— Wywabianie plam.

Przychodzi nam teraz mówić o mydle i innych środkach go zastępujących, oraz o rozmaitych tkaninach, z których, każda innego rodzaju postępowania przy praniu wymaga. Dla téj właśnie przyczyny gospodyni powinna rozgatunkowywać do prania każdą tkaninę, bawełna nawet biała wymaga innego niżeli tkanina lniana lub konopna prania, gdyż bawełnę krócéj się parzy, a tém bardziéj krócéj i na wolniejszem ogniu gotuje lub wcale nie gotuje. Dziś jednak z powodu drogości płótna i zaniedbanéj u nas hodowli lnu, w bardzo wielu gospodarstwach dość zamożnych, spotyka się bieliznę perkalową lub pół płócienną na pościel, a nawet na koszulach i ręcznikach, niepodobna jéj więc dzielić na gatunki. Jednakże wszelkie kolorowe tkaniny nawet proste perkale, serwety,

pończochy kolorowe, nigdy razem z białą bielizną prać nie radzę, gdyż często kolor wymaga jakiejś domieszki, aby go w stanie pierwotnym o ile można zachować. Tembardziéj też tkaniny wełniane zupełnie inaczéj się pierze.

1) Mydło. Pierwsza wzmianka o mydle spotyka się w średnich wiekach u pisarzy maurytańskich, uważano je jednak więcéj jako środek leczniczy niżeli ochędóstwa, dopiero w XVII wieku fabrykacja mydła rozwija się i rozpowszechnia w Europie, z powodu przecież trudności komunikacyi i trudności nabywania materjałów surowych w większych gospodarstwach robiono sobie mydło w domu. Z postępem jednak przemysłu ta drobna oszczędność domowa musiała ustać, przestając być oszczędnością, gdyż dziś każde gospodarstwo woli łój surowy spieniężyć, a za to dobre mydło kupić.

Dwa są gatunki główne mydła, twarde i rzadkie czyli szare i białe. Mydło pierwszego gatunku czyli twarde dzieli się jeszcze na kilka innych i tak głównie na białe twarde zwane ziarniste, którego oznaką dobroci jest rodzaj marmurka, który w dobrem mydle naturalnie się tworzy, drugie żółte nieco miękksze pośledniejszego gatunku, daléj barskie pieniące się używane do golenia i do prania kolorowych

tkanin, gdyż nie zawiera w sobie gryzących pierwiastków i następnie na całą falangę różnorodnych mydeł zwanych tualetowemi lepszéj i gorszéj fabrykacji. Mydło rzadkie czyli szare używane jest do prania ścierek, do szorowania w ogóle drzewa, to jest podłóg, stołów i t. p. nigdy jednak drzewa na olejno malowanego, ani drzwi, ani podłoga olejna nie mogą być szorowane szarem mydłem, gdyż alkalja zawarte w tém mydle przegryzą odrazu farbę. Dziś przemysł wytworzył znów coś nowego, a tem jest ług biały w proszku do szorowania statków stołków, a nawet rondli i garnków. Chcąc zaoszczędzić mydła przy praniu trzeba je pokrajane w półfuntowe kawały ułożyć w suchéj śpiżarni lub szafie na półce jakby w szachownicę stojące, tym sposobem mydło wyschnie i użyte do prania nie zmydla się tak szybko i bezpotrzebnie jak mydło wilgotne. Chociaż dziś nie należy już do oszczędności fabrykowanie mydła, jednak z drugiéj strony jest rzeczą nader ważną dla ekonomji domowéj aby się w domu nic nie marnowało napróżno, dla tego podaję tu sposób robienia w domu mydła do prostego użytku z odpadków tłuszczu, które się w każdém zbierają gospodarstwie. Do tego użytku należy mieć dwie faseczki jak od masła drew-

niane z żelaznemi dobremi obręczami. W jedną z nich zbierać wszelkie nieużyteczne tłuszcze w miarę jak w gotowaniu mięsa z tłustości odchodzą, w drugiéj faseczce mieć zawsze gotowy mocny ług z drzewnego popiołu, nalewając nim zawsze ów zbierany tłuszcz w pierwszéj faseczce w miarę jak go przybywa i mieszając za każdą razą długą kopystką drewnianą póty, póki faseczka z tłuszczem się nie dopełni, a tłuszcz pod działaniem alkalji w ługu zawartych zamieni się w białe zwyczajne mydło zdatne do użycia zamiast zwykle w kuchni używanego szarego. Do faseczki z ługiem trzeba od czasu do czasu dosypywać popiołu i dolewać miękkiéj wody, a nawet aby łój był silnie gryzącym trzeba przy dosypywaniu popiołu dodawać nieco niegaszonego wapna. Chcąc te mydło zamienić w twarde trzeba dodawszy soli kuchennéj funt na dwa garnce mydła, zagotować w kotle, a gdy wystygnie zdjąć kożuch, mydło czyste zlać, zostawiając osad na dnie i drugi raz w kotle zagotować na średnio-powolnym ogniu. Zlać w drewniane pudełka lub formy, po zastygnięniu pokrajać w kawały i suszyć na słońcu. Chcąc mieć bardzo dobre mydło w czasie gotowania dolać nieco terpentyny.

2. M y d l i k. Mydlik obficie u nas rosnący

bardzo przystępnéj ceny, w handlu płaci się 40 gr. za funt, doskonale zastępuje mydło przy praniu kolorowych wełnianych szali i w ogóle wełnianych kolorowych rzeczy, których kolory mydło zmienićby mogło.

3. Quillaya. Jednym z najlepszych środków zastępujących mydło jest kora drzewa Quillaya, rosnącego w Peru, w Ameryce południowéj, którą sprowadzają okrętami do Europy już od roku 1862. W całéj Ameryce oraz we wszystkich cywilizowanych krajach Europy używają tego środka w pralniach do prania wszelkich wełnianych i jedwabnych materji. Kora ta zwana u nas „Panama“ posiada te same własności co mydlik, tylko jest w takowe o wiele bogatszą; doskonale więc się nadaje jako środek neutralny do wszelkich kolorowych tkanin i ma- sami bywa sprowadzaną. Kora Quillaya jest o tyle w działaniu swém silniejszą, że funt 1 zastępuje skutecznie 3 funty mydła, a wyciąg tego drzewa w wodzie roztworzony pierze wszelkie kolorowe tkaniny przepocone, zatłuszczone smołą i żywicznemi substancjami zaplamione. Jeden funt sproszkowanéj lub drobno pociętéj jak sieczka kory nalewa się dwoma i pół garncami gorącéj wody. Po kilku godzinach gdy wyciąg naciągnie niezmieniając prawie bar-

wy macza się w misce przedmiot przeznaczony do prania, a w jakie 10 lub 15 minut przepiera rękami lub szczotką raz lub dwa razy nawet, jeżeli bardzo brudny, a następnie płócze w czystéj wolnéj miękkiéj wodzie kilka razy.

4. Boraks. W Belgji i Holandji, dwa kraje słynące jeden z wyrobu koronek, a drugi z płótna, w szczególności zaś bielizny stołowéj, używają przy praniu z doskonałem skutkiem zamiast mydła sproszkowanego boraksu. Pół funta boraksu służy na dziesięć garncy wody, w którą po zawrzeniu wrzuca się boraks, a gdy się tenże rozpuści zanurza się bieliznę, zostawiając w niéj 15 do 20 minut, przy praniu koronek tylko pięć do dziesięciu minut, następnie wypiera się raz lub dwa razy w wodzie z mydłem, a głównie oszczędność leży w tém, że bielizna bez żadnego tarcia nabiera białości, a po wypłókaniu w wodzie postępuje jak zwykle. Przy bieliźnie jest to w ogóle środek za drogi, ale do koronek, batystów i wszelkich delikatnych tkanin jak firanki i t. p. wybornie się daje zastosować, gdyż spiera je do czysta bez tarcia nie nadwyrężając delikatnego włókna. Sądzę, że nie tylko belgijskie i holenderskie ale koronczarki całego świata używają tego drogiego środka, który przy bie-

liźnie jest za drogi, ale przy koronkach opłaca się stokrotnie.

5. Gliceryna będąca pewną składową częścią tłuszczu, otrzymywana w wielkich ilościach przy fabrykacji mydła i świec stearynowych, należy również do środków oczyszczających lecz mniéj zastosowania mających. Nieoczyszczona jest żółta i ma przykry zapach, oczyszczona jest czysta i bez zapachu, jak woda, rozpuszcza się w téj ostatniéj i ma wiele własności tłuszczu. Największe ma zastosowanie w mydłach tualetowych, nadaje bowiem delikatność skórze, a nie gryząc jéj zmiękcza. Gliceryna jest także bardzo dobrym środkiem czyszczącym tkaniny, których kolory nie znoszą silniejszych odczynników, ale działa jedynie na przedmiot kurzem zabrudzony, przenika bardzo szybko włókno tkaniny, zmiękcza brud, a rozpuszczając się w wodzie w czasie płókania wraz z brudem odchodzi. We Francji używają gliceryny do słodzenia wódek i likierów.

6. Mydło ze szkła wodnego czyli kwintessencja mydła. Robią jeszcze mydło na zasadzie szkła wodnego, w którego skład wchodzi szkło wodne, gliceryna i mydło zwyczajne, mające pozór gęstej białéj massy, nie jest twarde ani płynne, ale masłowate jakby gęsto roz-

bite barskie mydło. Krótki jakiś czas fabrykowano je w Warszawie i próby które robiłam z nim przy praniu dobrze wypadły, mydło rozpuszczało się w wodzie gorącéj, w któréj następnie bielizna przeprana raz poprzednio w wodzie z mydłem, wrzucona na minut dziesięć, po kilkanaście sztuk lub kilka większych nabierała piękny pozór i o wiele taniéj kosztowała jak zwyczajne mydło. Widać, że jak wszelką nowość u nas trudno wprowadzić w ogólne zastosowanie, tak i mydło ze szkła wodnego znikło z handlu, nie zastępowało bowiem w zupełności i z wielką korzyścią mydła z ługu i tłuszczów fabrykowanego.

7. Benzina jest jednym z najlepszych odczynników wszelkich tłuszczów, nie zmieniając barwy niszczy każdy choćby najbardziéj zadawniony tłuszcz i brud z tłuszczu powstały. Dla swéj wysokiéj ceny używaną jest tylko do wywabiania plam, lub przez zanurzenie w niéj całéj sukni bez prucia oczyszcza się ją do nowości. Wprawdzie benzina pozostała po wyciśnięciu z sukni może być po oczyszczeniu użyta jeszcze raz, jednak tak wiele jéj paruje i ginie przy oczyszczaniu jakiego przedmiotu, że używaną tylko bywa do wywabiania plam i prania rękawiczek. W składach aptecznych funt wy-

noszący na miarę dobre pół kwarty polskie kosztuje 18 k. Podobnych jednak odczynników plam jak benzina jest więcéj naprzykład salamoniak, terpentyna, rozmaite sole kwasów: jak sól szczawikowa lub kwas cytrynowy na plamy atramentowe, należy tylko właściwie zastosować odczynnik do rodzaju plamy, o czém mówić będziemy niżéj.

8. Żółć wołowa jest równie dobrym odczynnikiem plam tłustych i brudu, ma jednak tę niedogodność, że z powodu własnego farbnika tylko przy czarnych wełnianych rzeczach lub bardzo ciemnych jednokolorowych może mieć zastosowanie. Czarne suknie damskie sprute, prane w żółci dwa razy z dodaniem w stosunku na dwie łyżki żółci łyżkę jedną rozgotowanego mydła do jednego garnca wody, następnie raz przepłókane po wysuszeniu i zmaglowaniu mają pozór zupełnéj nowości, gdyż żółć wybornie przywraca czarny kolor. Można jednak prać w saméj żółci bez dodatku mydła, biorąc wtedy większą ilość żółci. Wybornie się piorą w saméj żółci czarne koronki, naturalnie z domieszką wody.

9. Żółtko od jaj posiada nadzwyczaj łagodne i miłe własności oczyszczania z tłuszczu i brudu, głównie skóry ludzkiéj, któréj sama

woda dostatecznie nie czyści, z przyczyny jednak swéj drożyzny i użytku na pokarm bardzo pożywny, używanie jego jest bardzo ograniczone, głównie więc tylko ma zastosowanie przy myciu włosów, gdyż skóry nie drażni, koloru włosów nie zmienia jak każde prawie mydło alkaliczne, powtóre przy myciu twarzy rozbite na ręku z troszeczką wody zastępuje najwyborniéj najsławniejsze mydła, gdyż nietylko nie drażni płci, ale ją wzmacnia, potrzeba tylko tak włosy jak twarz bardzo obficie spłókać, ażeby po stwardnieniu nie tworzyło skorupki. Zalecamy więc mycie twarzy żółtkiem jako środkiem najprostszym i nigdy nie szkodzącym. Odbić białko a pozostałe w skorupce żółtko rozdzielić na połowę, każdą z nich na dłoni wymięszać z wodą i nacierać twarz, następnie drugą połowę, a w końcu obficie spłókać czystą wodą.

Oprócz tego wszystkiego piorą się jeszcze różne rzeczy kolorowe w kartoflach tartych i w otrębach pszennych parzonych.

Po zapoznaniu czytelniczki ze wszelkiemi odczynnikami brudu i tłuszczu, należy nieco jeszcze przejrzeć rozmaite gatunki tkanin wymagające różnych sposobów prania, i tak zaczniemy od białych flaneli i wszelkich białych i szarych

wełnianych przedmiotów, a nawet jasnych byle tylko w jednym kolorze. Nic lepiéj się nie pierze jak prawdziwe wełniane przedmioty, które także najlepiéj i najłatwiéj wszelkie farby przyjmują w siebie. Wełna mięszana z bawełną nigdy się tak dobrze nie ufarbuje. Do białych więc flaneli czy kaszmirów, czy chusteczek włóczkowych, choćby najdroższych, rozgotować białego dobrego lub barskiego mydła drobno pokrajanego w miękkiéj wodzie, wystudzić, gdy się rozgotuje przy częstem mięszaniu, przecedzić jedną trzecią tego płynu na balję, dolać zimnéj a w zimie nieco wolnéj wody i prać w tem jak zwyczajnie się pierze, nie wykręcając lecz wyciskając z mydła, przez wykręcanie tworzą się pręgi. Drugi raz powtórzyć to samo wlawszy drugą część pozostałego mydła, w końcu trzeci raz dolewając już trochę wody. Piorąc białe i szare flanele, kaftaniki, chusteczki, pończochy, trzeba zawsze kłaść pierwéj białe a potem szare rzeczy. Po trzechkrotnem przepraniu, w czasie którego jak powiedziałam do ostatniego dolać nieco więcéj wody i rozmoczonéj farbki doskonałego gatunku tabliczkowéj, bo proszkowa się osadza i zostawia ślad, można jéj wlać dosyć, bo biała wełna w praniu żółknieje, wycisnąć wzdłuż w rękach i roztrzepa-

wszy doskonale i bardzo długo rozwiesić o ile można najszerzéj w przewiewnem miejscu na górze, aby szybko schła, gdy przeschnie do połowy zmaglować w czystem płótnie, a następnie przez płótno także niezbyt gorącem żelazem przeprasować. Chusteczki zamiast wieszania rozłożyć na stole na prześcieradle nadając im kształt jaki mieć powinny, przykryć z wierzchu 2-gą połową prześcieradła i zostawić tak w spokoju do uschnięcia. Do innych kolorów jasnych jednolitych używać koniecznie barskiego mydła, zresztą piorąc zupełnie jak wyżéj flanele i kaszmiry. Mieszane ciemne wełny prać w mydliku, a każde czy ciemne czy jasne w roztworze kory Quillaya, zawsze przed praniem mocno wytrzepać i wyczyścić.

Materje w ogóle piorą się jak wyżej w wyciągu Quillaya, fulary i lekkie materje oprócz tego wybornie się piorą w otrębach, tak jak i wszelkie chustki na szyję lub fularowe do nosa puszczające w mydle. Pół garnca otrąb pszennych zaparzyć garncem ukropu, następnie w dużéj donicy wiercić je aż się dobrze rozetrą a masa zbieleje, wtenczas jeszcze dolać gorącéj wody, nie zanadto jednak rozrzedzając, zawsze tak aby masa była więcéj rzadka jak gęsta, gdy za gęste otręby, fulary będą za sztyw-

ne. Przedmiot przeznaczony do prania położyć w płaskiéj balji lub na szerokiéj niecce, gdzie się wszystko wybornie pierze, nacierać jakby mydłem masą otrębową, póki brud nie wyjdzie, następnie płókać w obszernym statku w zimnéj miękkiéj wodzie, póki wszystkie otręby przylegające do fularu nie spłyną, nic nie wyciskając, tylko dobrże roztrzepywać i powiesić natychmiast w cieniu, przewrócić kilka razy, a następnie gdy troszkę zaczynają przesychać, przekładać cienkiem prześcieradłem, czy to chustki czy bryty od sukni, aby jedno drugich dotykając nie puszczały farby z siebie. Gdy przeschnie w tych samych prześcieradłach maglować, a następnie zaraz prasować po lewéj stronie.

Wszelkie kolorowe bawełniane tkaniny, nigdy nie mogą być mydlone, ani tarte, lecz tylko zanurzone kilkakrotnie w gorącem rozgotowaném białem mydle, biorąc na dwa garnce wody gorącéj łut mydła. Mydlenie naraża delikatność tkaniny i zostawia plamy. Sposób wybornie tu zastosować się dający, jest pranie drażliwych kolorów bawełny w tartych kartoflach. Obrane kartofle trą się na tarce, dolewa zimnéj miękkiéj wody aby masa była niezbyt rzadka i niezbyt gęsta, nacierać nią plamy,

przeprać w téj masie dwa razy, aby łupiny kartoflane spłynęły, przy płókaniu nie wykręcać ale wyciskać, suszyć zawsze w cieniu a następnie jeżeli suknia grubsza i spruta maglować i prasować, jeżeli w całości, to tylko niezbyt gorącemi żelazami prasować. Będą mieć pozór nowości jakby z krochmalu, co jest bardzo naturalne, gdyż jak wiemy robi się krochmal z kartofli. Mydło jest głównym czynnikiem z powodu gryzących alkalji puszczania kolorów, dla tego podajemy tu kilka sposobów przywrócenia kolorów przy praniu zwyczajnych perkali w zimnéj mocno osolonéj wodzie, z dodaniem nieco barskiego rozgotowanego mydła, dla sztywności, unurzyć w chłodnéj o ile się da żelatynie, suszyć w cieniu. Do wszelkich kolorowych perkali dosypywać w czasie prania do wody ałunu sproszkowanego.

Kolor różowy po wypraniu jakimbądź sposobem czy to w kartoflach, czy w mydle barskiem, namoczyć natychmiast przed płókaniem w czystéj kwaśnéj dobrze przygotowanéj serwatce i nie zupełnie zimnéj, kolor zrobi się jeszcze piękniejszy.

Kolor zielony i czerwony gdyby zbladły w praniu, ożywić można, dodając do płókania w czasie wiosny gdy cytryny tanie, kwasu cy-

trynowego, w braku cytryn białego octu tyle aby woda była mocno zakwaszoną.

Co do czyszczenia, mycia, odświeżania i zachowania wszystkich przedmiotów gospodarczych w porządku, odsyłamy czytelniczki do książki pod tytułem „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić“, w któréj umieściłam o ile można wszelkie sekreta tyczące się prania i odświeżania wszystkiego co w skład domu i toalety naszéj wchodzi. Tu zaś aby nie powiększać objętości téj książki i nie znużyć młode gosposie, które przerażone grubością książki nie będącéj powieścią, rzucić ją gotowe nie zajrzawszy nawet do treści, tylko dla chętnych zajmującéj, pokrótce powiem, iż pierze i puch chociaż raz w dwa lata w porządnym domu powinny być czyszczone, w mieście posyła się je do maszyny, gdzie w przeciągu jakiéj godziny lub dwóch największą ilość można oczyścić, pierze przechodzą niby przez młynek czyli harfę do młynkowania zboża, zkąd po oczyszczeniu wpadają do podstawionego woreczka czyste i puszyste. Na wsi pierze się je na balji w dużych workach z rzadkiego muślinu w wolnéj wodzie bez mydła, a następnie na słońcu póty roztrzepują w tychże workach, póki zupełnie nie uschną. Drugi sposób czysz-

czenia pierzy jest przez bicie rózgami z dwóch stron jednocześnie w beczkach bez dna. Puszki białe łabędzie bardzo używane dziś, znowu piorą się w rozgotowaném mydle w wolnéj wodzie, a po dwukrotném przepraniu płóczą w zimnéj wodzie jak batyst delikatnie postępując, następnie przed ogniem lub przy gorącym piecu rozwieszają, a gdy do połowy przeschną, roztrzepują w rękach póki nie uschną i właściwéj puszystości nie nabiorą. Piorąc je w lecie czynność tę odbywać na słońcu.

M a t e r a c e w ł o s i a n e czyszczą się przez trzepanie i gotowanie włosia w wodzie z potażem i następnie płókanie na przetakach czystą wodą. (Patrz „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić").

K a p e l u s z e s ł o m k o w e i ryżowe piorą się za pomocą kwasu cytrynowego, siarki i krochmalu ryżowego, (Patrz „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić").

D y w a n y czyszczą się wilgotną herbatą, następnie zmiatają miotełką lub szczotką, a piorą mydlikiem i salamoniakiem, który oddaje tu te same przysługi co mydło, a w małéj ilości dodany nie wygryza kolorów. Nalewa się je mocnym odwarem mydliku, zupełnie wolnym, jeżeli zaś jasne i bardzo zabrudzone nalewa się

parę łutów salamoniaku na bardzo duży dywan i zostawia w tym roztworze z godzinę poruszając lekko. Następnie przelewa się kilkakrotnie czystą miękką zawsze zupełnie wolną wodą, wyżyma ostrożnie nie wykręcając, a następnie rozkłada do wysuszenia na podłodze w przewiewnem miejscu.

Aksamit który przy dzisiejszéj drożyźnie jedwabiu jest tak drogi, a którego każdy kawałeczek można zużytkować, bardzo dobrze się odświeża przyfastrygowawszy równo i gładko na dużym kawale starego płótna lub perkalu, który się wszywa w krośna lub wypręża na łubku od przetaka, po zrobieniu tego wykroić perkal z pod aksamitu i trzymać krośna nad stosownie dużem, szerokiem, płaskiem naczyniem, odwróciwszy aksamit prawą stroną czyli barwą nad parę. Duże bryty lub kawały odświeżać trzeba nad balijką z dużą ilością wody, dolewając ciągle wrzącego ukropu, aby nie stygło, trzymać wtedy muszą dwie osoby, rozprężony aksamit po dwóch stronach za cztery rogi. Gdy aksamit został już przesiąkniony wilgocią parującéj wody, bierze się gorące żelazo i prasuje aksamit po lewéj stronie ciągle trzymając krośna nad ukropem, który wciąż parować powinien. Po dziesięciu minutach takiego

działania aksamit będzie zupełnie odświeżony i prawie żadnéj różnicy z nowym dostrzedz nie można, należy tylko skrupulatnie trzymać się przepisu.

Koronki czarne i woalki piorą się wybornie w żółci, odświeżają zaś rozmaitemi sposobami (patrz „Cokolwiek bądź chcesz wyczyścić czyli porządki domowe", przez autorkę 365 obiadów).

Chcąc brudne koronki uprać, wziąść na miednicę gorącéj, wody wlać w miarę ilości koronek łyżkę, dwie lub trzy łyżki żółci wołowéj, zamoczyć koronki, a następnie lekko i delikatnie je wyprać, powtórzyć to działanie drugi raz a późniéj póty płókać póki zupełnie nie wyjdzie zapach żółci. Wycisnąć ostrożnie w palcach, aby nie popsuć delikatnéj tkanki, potém zanurzyć jeszcze raz w gorącéj wodzie z trochą rozpuszczonéj żelatyny, wycisnąć znowu w palcach, rozpiąć na stoliku od kart pokrytym czystém płótnem tak aby żadne załamki się nie formowały, przeciągnąć gąbką umaczaną w lekkiéj żelatynie, a gdy przeschną prasować nie gorącem żelazem, położywszy na koronce arkusz czystéj bibuły lub papieru.

Koronki białe prać jak wyżéj powiedziałam w boraksie, mniéj więcéj tym samym sposobem

co czarne, pociągając rozpuszczoną żelatyną i zostawiając niektóre gatunki bez prasowania, tylko rozpinając każde oczko szpilkami, inne zaś prasując lekko gorącem żelazem przez cienkie płótno.

Rękawiczki glansowane oraz cięższe jedwabne krawatki piorą się w benzinie, pierwsze piorąc dwukrotnie zwyczajnie w wielkiéj obfitości benziny, lub najlepiéj kładąc je na ręce i piorąc na podobieństwo mycia rąk, a następnie wycierając w czyste stare płótno lub ręcznik; drugie zanurzywszy po dwakroć w benzinie, wyciskać bez tarcia, a następnie przez płótno prasować (patrz „Cokolwiek chcesz wyczyścić czyli porządki domowe“ przez autorkę 365 obiadów).

W y w a b i a n i e p l a m b e n z i n ą. Zostaje nam jeszcze powiedzieć coś o wywabianiu plam, których umiejętność bez zaprzeczenia jest jednym z ważniejszych czynników ekonomji domowéj. Benzina i terpentyna mają wszelkie własności rozpuszczające, jednak źle zastosowane lub nieumiejętnie użyte, plamę skoncentrowaną na mniejszéj przestrzeni po długim przeciągu czasu w skutek nagromadzonego kurzu uwydatniają na przestrzeni daleko większej. Plamy więc rozmaitych tłuszczów w tkaninach wełnia-

nych lub jedwabnych nie należy trzeć, gdyż przez tarcie plama staje się tylko bledszą i jak wyżéj powiedziałam także powraca plama. Należy więc dla pozbycia się plamy podłożyć arkusz bibuły czystéj do filtrowania złożony na troje, na spód plamy kładzie się drugi arkusz takiejże bibuły złożonéj w ten sam sposób, poczem zwilża się bibułę wierzchnią benziną, przyciska zimnem żelazkiem lub dłonią, przez co tłuszcz rozpuszczony wsiąka w obie warstwy bibuły i materjał bez śladu plamy zostaje. Ponieważ jednak zasadą pozbycia się plamy jest usunięcie jéj zupełnie, można używać zamiast benziny lub terpentyny, które pozostawiają pewną część tłuszczu, a same jako lotne uchodzą zbyt szybko zanim plama dostatecznie niemi nasyconą będzie, przy grubych materjałach lepiéj w miejsce ich użyć jakiego alkalium naprzykład węglanu sody, którym się plama zmydla, a następnie mydło daje się z łatwością w letniéj a nawet w zimnéj wodzie wyprać. Do plam olejnych lub smołowych trzeba koniecznie użyć terpentyny lub benziny, gdyż te trudniéj zamieniają się na mydło, a temsamém trzebaby potém bardzo gorącéj wody do rozmiękczenia ich, czegoby nie każda tkanina znieść bez szwanku mogła. Polawszy jednak plamę olejową czyli ży-

wiczną terpentyną francuską pozostawiwszy ją tak kilka godzin, rozpuszczona zupełnie, da się z łatwością wyprać ogrzanym rozczynem węglanu sody. Mówimy tu o grubszych sukiennych materjałach. W cieńszych naprzykład kaszmirach nie używać węglanu sody, lecz amonji gryzącéj, węglan bowiem sody za silnie działa, szczególnie też z kolorami fijołkowym i niebieskim, trzeba wielkiéj ostrożności, gdyż kolory te łatwo się zmieniają.

Męzkie ubrania zatłuszczone piorą się salamoniakiem w następujący sposób. Położyć sztukę zabrudzoną ubrania o ile można gładko na czystym drewnianym stole lub desce do prasowania. Przygotować dwie duże miski z czystą gorącą wodą, w jedną wlać pół szklanki najczystszego salamoniaku, pomięszać, maczać w tém twardą i gęstą gąbkę, wycierać brud i tłuszcz o ile można na gorąco, następnie zaraz maczać drugą gąbkę w czystéj ciepłéj wodzie i tą wycierać całe ubranie, gdyż jeżeli się całe wytrze salamoniakiem z wodą, a następnie czystą wodą, przeprowadzając gąbką z lekka nawet miejsca, gdzie nie ma plam, cały przedmiot będzie jak nowy. Po dokładnem wytarciu i wyczyszczeniu bardzo mocno miejsc brudnych, wziąść kawał naprzykład dwa łokcie zwykłego

ordynarnego czarnego kamlotu, który należy mieć zawsze na ten użytek, przykryć rzecz czyszczoną i zaraz póki wilgotne gorącém żelazem prasować. Jeżeli to zrobione starannie i roztropnie, paltot czy surdut wyglądać będzie jak nowy.

Zupełnie w ten sposób czyszczą się wszelkie czarne lub ciemne wełniane suknie damskie i choćby najkosztowniejsze czarne kaszmirowe z frendzlami i garnirowaniami, które należy o ile możności usunąć i oddzielnie czy spirytusem czy wodą miętową i żelazem przez kamlot zawsze oczyścić. Ile to oszczędności wprowadza się w dom rządny tym sposobem, szczególniéj jeżeli rodzina składa się z wielu członków, a niedorośli panicze lub małe chłopczyki, nieoględnie noszą drogie wełniane odzienia.

Tak samo czyścić można materje czarne i ciemne bardzo zatłuszczone, czyszczą na desce miękką szczotką lub gąbką umoczoną w amoniaku z wodą gorącą, a następnie każdy kawałek materji, naturalnie poprutéj sukni, w ciepłéj wodzie płókać, powiesić bez wykręcania na sznurku, aby woda ściekła i wtedy na pół wilgotne prasować gorącém żelazkiem przez kamlot. Zasadniczym warunkiem zniszczenia plamy jest natychmiastowe jéj wywabianie i ciągłe

spłókiwanie po użyciu jednego z odczynników. I tak mówiliśmy o plamach tłustych w ogóle i o żywicznych, daléj idą plamy owocowe i winne, do których podamy niżéj przepis na wodę w domu wyrabiać się mogącą.

Plamy od wina czerwonego. Wino czerwone puszcza także dobrze, ale natychmiast zanim się wgryzie w tkaninę zaprane z mlekiem surowém, a następnie wyprane w wodzie z mydłem, lub też umoczone zaraz w okowicie, a następnie wyprane w wodzie z mydłem.

Plamy atramentowe. Plamy teraźniejszych atramentów których podstawą jest anilina, bardzo trudno puszczają. I tak najlepiéj plamę taką na bieliźnie po zamoczeniu posypać kwasem winnym, lub solą kwaśną zwaną szczawikową, potrzymać tak z pół godziny lub mniéj, a następnie dla zniszczenia działania kwasu wyprać w wodzie z mydłem. Każda plama atramentowa im prędzéj będzie niszczona, tém łatwiéj puści i tak plamy świeże na drzewie to jest podłodze lub meblach, najlepiéj szorować zaraz zimną miękką wodą z szarém mydłem, zastarzałe bardzo trudno wychodzą z drzewa, wytrzeć je suchym piaskiem rzecznym, a następnie polewać łutem witryolu zmieszanym z pół szklanką wody miękkiéj, a gdy plama zniknie szo-

rować ługiem lub wodą z mydłem szarem. Jeżeli i to nie pomoże trzeba sheblować podłogę.

Plamy rdzy w bieliźnie napuścić sokiem cytrynowym i mydłem nasmarować, a następnie przeciągać plamę przez gorące żelazo póki plama nie puści powtarzając to działanie kikakrotnie.

Plamy stearyny po wykruszeniu zwilżyć eterem siarczanym a zniknie niezawodnie, należy tylko nie zbliżać się do ognia, gdyż eter siarczany bardzo jest zapalny. Drugi sposób jest trzymanie palącego się węgla drzewnego nad plamą pod którego gorącem plama się wypala.

Woda wywabiająca z bielizny plamy owocowe i wszelkie roślinne. Jeden funt chlorku wapna, nalać w glinianém słoju garncem zimnéj miękkiéj wody i zostawić przez 24 godzin mięszając często; oddzielnie rozpuścić na wolnym ogniu w pół garncu wody półtora funta siarczanu sody, czyli glauberskiéj soli, pomięszać oba płyny razem i zostawić w spokoju; powstały ztąd czysty płyn jest ową wodą wywabiającą plamy. Wlać to we flaszkę kamienną, gdyż światło szkodzi wodzie, która traci swą moc, zakorkować i schować w ciemném miejscu. Za kilkanaście kopiejek otrzymuje się ową wodę sprzedawaną za drogie pieniądze pod cudzoziemskiemi nazwami.

CZĘŚĆ II.

ROZDZIAŁ I.

Gospodarstwo wiejskie.

Przechodziemy teraz do drugiéj części gospodarstwa kobiecego to jest do gospodarstwa wiejskiego. Do zarządu gospodarstwa wiejskiego stokroć większéj potrzeba cierpliwości, wyrozumiałości, energji, sprężystości, rozumu a przytem w połączeniu daleko więcéj prawdziwéj dobroci jak w mieście. Ciągły stosunek daleko szerzéj rozgałęziony i daléj sięgający, z niższą warstwą ludzi bez żadnego prawie wykształcenia, czyni tego konieczną potrzebę. Ucząc cierpliwie robotnice pracujące dla nas, starać się razem o podniesienie ich moralnéj strony, z wyrozumiałością znosić ich wady, a energją przy wykonaniu rozkazów przyzwyczaić do pracy i oszczędności czasu. Jeżeli gdziekolwiek to niezawodnie gospodarstwo wiejskie wymaga systematycznego rozkładu czasu, a mianowicie

rannego zaczęcia pracy. Sama natura budzi nas wschodem słońca do życia; jedno zaspanie, jedna praca nie o właściwéj wykonana porze psuje całodzienny porządek wszystkiego, a mianowicie staje się powodem stagnacji w dobytku żywym czyli w inwentarzu. Krowy nie wydojone w swoim czasie dają następnie czyli przy drugiém udoju mniéj mleka, cielęta nie nakarmione w oznaczonéj godzinie chudną i beczeniem okazują swoje cierpienia. Woły nie oporządzone we właściwéj porze spóźnią się do pługa, konie nie dość rano wypędzone na paszę, a więc niedostatecznie nakarmione, cały dzień rżeniem okazują niezadowolenie i opóźniają bieg swój, a cóż dopiero mówić o całéj służbie, która nie dostawszy we właściwéj porze należnego, świeżego i dobrze przygotowanego pożywienia, będzie w złym humorze i źle usposobiona zajmie się pracą. Tak więc nie jest to rzeczą małéj wagi rozumne prowadzenie gospodarstwa wiejskiego tak męzkiego jak kobiecego, i dla tego tak trudno jest o zdatnego rządcę i uzdolnioną gospodynię. Wiele osób sądzi, iż uczciwość sama może zastąpić zdolność, przepraszam, że tu zdejmę zasłonę z oczu i powiem otwarcie, że kto wie, czy w zarządzie gospodarstwem wiejskiém znajomość rzeczy i o-

gólne uzdolnienie nie więcéj znaczy przy dobréj woli, aniżeli sama uczciwość przy największem staraniu i zaparciu się swojego ja obok nieudolności. W pierwszym wypadku względne pamiętanie o sobie musi podwajać starań, aby obie strony były zadowolnione, jak przysłowie mówi: „i wilk syty i owca cała". W drugim wypadku obie strony będą poszkodowane, a wszystko marnieć będzie i ginąć dla braku umiejętnego zarządu. Kto więc się odważa na gospodarkę wiejską, musi zebrać cały zasób wiadomości gospodarczych, całą energję, a mianowicie zdrowie i siłę woli, które tu są niezbędne, gdyż tylko w tych warunkach ta mozolna a wielka w rezultatach praca kobiety, dobrze prowadzona, oprócz zamożności rodziny wpływa korzystnie na dobrobyt krajowy.

W obec zmiany stosunków ekonomicznych gospodarstwa wiejskiego, gdzie praca tak drogo jest opłacaną, nie można zaniechać nawet małych dodatkowych dochodów gospodarstwa kobiecego, byle te dochody nie były ciągnione bezwzględnie na rachunek gospodarstwa rolnego, naprzykład wypaszania drobiu, głównie gęśmi lub indykami, albo trzodą pastwiska przeznaczonego dla bydła lub na siano, dalej karmienie ziarnem czystem tegoż drobiu lub trzody

i t. d., podobne postępowanie zamiast korzyści przyniosłoby straty tylko w ogólnem gospodarstwie.

Ztąd jeszcze wypływa, iż znajomość dobrego prowadzenia gospodarstwa jest konieczną, a tylko przez znajomość przedmiotu nabiera się do niego prawdziwego zamiłowania, jedynie zaś przy zajęciu się z przejęciem i znajomością rzeczy podjętem można znaleźć trwały pożytek. Nie można się dziwić, że kobiety mniej są obeznane w ogóle z gospodarstwem wiejskiem produkcyjném, jak mężczyźni z warunkami gospodarstwa swéj płci wyłącznie, bo porównywając ile wieków, ile ludzi nauki składało się na napisanie dzieł gospodarstwa rolnego, jak wielki zasób źródeł i wiadomości posiadamy w tym przedmiocie z tem co zrobiono dla kobiety, aby ją uzdolnić i ułatwić kształcenie się w tym kierunku, to zaprawdę, zamiast potępiać, tylko wstydzić się powinni ci co przewodniczyli jéj wykształceniu od tylu wieków, żądając dziś za wiele, a dawszy za mało. Dziś nawet jeszcze bardzo mało jest u nas dzieł specjalnie traktujących jakiekolwiek działy gospodarstwa wyłącznie kobiecego, nauki przyrodzone na téj drodze nic popularnego nam nie opracowały. Nie ma jak zagranicą, w Anglji, Francji i Niem-

czech owych wzorowych zakładów zwanych „ferme modéle“, gdzieby młoda kobieta wchodząc na drogę praktycznego życia jako obywatelka mogła czerpać wzory, energję i chęć naśladownictwa, bo choć i u nas są niektóre gospodarstwa produkcyjne szczególnie mleczne, urządzone na wyższą stopę, podług tegoczesnych wymagań postępowych, ale nie doszło jeszcze do tego, aby panie nasze zrzuciwszy z siebie pewien rodzaj, że tak powiem nieśmiałości, bo nie chcemy inaczéj tego nazwać, zwiedzały je jako prawdziwe uczennice pragnące się czegoś nauczyć, lub aby młode panny po skończeniu edukacji czyli nauk teoretycznych, były tam oddawane pod macierzyńską opiekę dla kształcenia się w nauce gospodarstwa, jak to bywa z młodzieżą męzką, która po skończeniu nawet uniwersytetu lub wyższéj szkoły gospodarczéj za granicą, kształci się praktycznie pod okiem naszych znakomitych obywateli, pod przyjętą nazwą „praktykantów.“ Między rokiem 1840 a 1860 majątek „Belno“, własność ś. p. Leszczyńskiego był w kraju naszym takim folwarkiem wzorowym, gdzie praktykowali najzdolniejsi dzisiejsi nasi obywatele. Projekt takiego praktykowania obrobiony z całą ścisłością trudnych w tym względzie warunków, podałam

w jednéj z moich Kolęd dla gospodyń na rok 1878.

Gospodarstwo wiejskie co do rozkładu godzin pracy, czasu, porządku i tym podobnych warunków w niczém się nie różni od gospodarstwa miejskiego. Główną tu różnicą jest to, iż w mieście dostając gotowe produkta za gotówkę, potrzebujemy tylko umieć je rozumnie i oszczędnie zużytkować, nic nie marnując i starać się we właściwéj porze za najtańsze ceny wszystko nabywać.

Dobre zaś gospodarstwo wiejskie zależy na umiejętném wyprodukowaniu wszelkich możliwych produktów u siebie i spieniężanie, co jest zbytecznem, a co się tylko spieniężyć da, bacząc uważnie na ekonomiczne warunki otaczające tak samą miejscowość jak i całą okolicę czego tu lub tam potrzeba i co popłaca. Głównie zaś cała uwaga rządnéj gospodyni powinna być skierowana na to, aby prawie nic za gotowy grosz nie kupować, lecz wszystkie potrzeby domowe własnemi środkami wydobytemi z plonów ziemi, ogrodu, lasu, pasieki, bydła, trzody, drobiu i t. p., słowem ze wszystkiego, co tylko gospodarstwo wytworzyć może zaopatrywać. Są naturalnie produkta niemożliwe, jak towary kolonialne, cukier, herbata, ka-

wa, korzenie, bakalje, ryż, oliwa, arak i wina wyborowe, bowiem zwyczajne gatunki można sobie saméj przysposabiać, tak jak i wina owocowe, wypróbowanym i łatwym sposobem podanym w 10-éj edycji „Jedynych przepisów.“ Nie będą to wina francuzkie, bo tych żaden kraj oprócz Francji nie produkuje, ale będą wina naśladujące włoskie i hiszpańskie, a co więcéj będą produkcją krajową.

I tak daléj idąc wszystko co się tylko da, należy produkować w domu nietylko na własną potrzebę, ale i na zbyt po za domem.

ROZDZIAŁ II.

Gospodarstwo nabiałowe.

Krowy.— Cielęta.— Mleko w szczególności.

Jedną z najważniejszych gałęzi pracy gospodyni wiejskiéj jest bez zaprzeczenia nabiał. Pod wyrazem „nabiał“ rozumiemy całe zajęcie się mleczywem, poczynając od dojenia krów i wychowania cieląt aż do produkcyjnego gospodarstwa mlecznego, wytwarzającego oprócz masła na sprzedaż sery ze słodkiego mleka na sposób zagranicznych. Dochód z gospodarstwa mlecznego jest tak wielki, że praca podjęta około niego opłaca się w zupełności, a potem jeżeli nawet nie znajduje się w posiadaniu tyle krów aby prowadzić na większą skalę produkcyjne gospodarstwo mleczne, to sama potrzeba i przyjemność wytworzenia na własny użytek wszystkiego w najlepszym gatunku, powinna zachęcić młode panie gosposie do szczerego zamiłowania téj pracy.

Zaczynając od krów wypada powiedzieć, że staranne utrzymanie krów dojnych jest jedną z ważnych przyczyn obfitego mleczywa i wybornych okazów przychówku, z których następnie obora wyborowa powstaje.

Warunkiem dobrego utrzymania krów są następujące trzy: 1) Obora powinna być obszerna, widna, zaopatrzona w dostateczną ilość okien, aby podczas zimy pomimo zamkniętych drzwi ogólny stan bydła i pościeli dobrze był widzialny, obory bowiem na wpół tylko widne, trudno jest w zimie oczyścić bez otwierania dłuższego drzwi przeciwległych sobie na roścież, przez co zbyt gwałtownie studzi się obora, a bydło na tem cierpi. Obora bowiem powinna być ciepła i ciągle ale nie gwałtownie przewietrzana, najlepiéj się to uskutecznia przez komin wyprowadzony na dach.

2) Na wiosnę i w lecie kiedy bydło wychodzi na pastwiska, należy pilnować, aby to pastwisko nie było zbyt oddalone i nie łatwo przystępne, nie wypędzać na słotę, strzedz złéj drogi, wielkiego kurzu i dokuczania owadów.

3) O ile możności jak najdłużéj karmić paszą świeżą, roślinną, w oborze lub na suchem pastwisku i jak najwcześniéj z wiosną dawać zieloną paszę. W zimie dawać tyle paszy ile

krowa w stosunku swéj dojności potrzebuje, gdyż jedne krowy nasycają się prędzéj, drugie potrzebują daleko więcéj, co pastuch zadający karm bydłu najlepiéj sam zauważy i zastosuje.

Dobra krowa doić się powinna 300 dni w roku, zła trochę krócéj, zawsze jednak najgorsza 250 dni najmniéj, zależy to jednak wiele do tego czy cielę dłużéj lub krócéj będzie zostawione przy matce.

Z dzisiejszym jednak postępem hodowli bydła, wykarmianie cielęcia przez krowę zostało zupełnie zarzucone, a natomiast karmienie odbywa się w zupełnie odrębny sposób, który tu czerpiąc z podanego drukiem doświadczenia znanéj zaszczytnie w Księztwie Poznańskiem gospodyni właścicielki dóbr „Smolary“ niżéj podajemy.

W zwykłym jednak procesie karmienia cielęcia przez matkę, zostawia się je 4 do 8 nawet tygodni przy krowie, któréj przez pierwsze dwa tygodnie udaja się mleka, zmniejszając to udajanie w miarę wzrostu mleka, w wymieniu zatraca się takowe. Czasami ta wielka obfitość mleka przeciąga się aż do 6 tygodni, należy więc uważać, aby cielę miało dosyć, a jednak nie za wiele. W zwykłych więc warunkach, je-

żeli cielę przeznaczone jest na chowanie, zostawia się przy krowie od 6 do 8 tygodni najwyżéj, jeżeli jest to okaz zasługujący na to, następnie przyzwyczajając je już od 4 tygodni do owsa podanego na sianie lub słomie, dodaje się zawsze mleka słodkiego, a następnie kwaśnego do papki robionéj dla cieląt z ospy owsianéj lub z kuchów siemiennych.

Jeżeli zaś ciele przeznaczone jest na rzeź, czyli na zabicie, dość jest 4 tygodnie ssania, zmienia się to jednak stosownie do wielkości cielaka, krócéj jednak niż 4 tygodnie ssące cielęta dają bardzo niesmaczne mięso.

Powodem zmiany systemu nakazanego przez samą naturę wykarmienia cielęcia przez matkę, jest zbyt wielka strata mleka. Po pierwsze marnuje się wiele, jeżeli pomimo udajania krowa ma za wiele mleka dla swego cielęcia i takowe nie zużyte wypala się samo w wymieniu. Powtóre krowa jest tak dobrą matką, że po odsadzeniu cielaka od niéj nie chce dać mleka, bojąc się, aby wystarczyło dla cielęcia, nie umiejąc sobie zdać sprawy z tego, że cielę już odstawione, dopiero w parę dni nie mogąc już utrzymać mleka w wymieniu, zmuszona go się pozbyć. To wstrzymywanie udoju mleka trwa często parę tygodni i tym sposobem zatraca krowa

bardzo wiele mleka i daje go nawet mało aż do powtórnego ocielenia. Przemysł więc ludzki umiejący wszystko na swoją wyciągnąć korzyść i tu wyeksploatował naturę dla siebie, krowa bowiem nie mając obok siebie od pierwszéj chwili po ocieleniu swego płodu, oddaje całe mleko nie zatrzymując go dla cielęcia swego.

Karmienie cieląt podług systemu używanego w Księstwie Poznańskiem.

Cielęta odsadzać zaraz po ocieleniu od krowy i poić mlekiem ich matek. Pierwszego dnia dać pięć razy o 4-éj rano, o 8-éj, następnie o 12-éj w południe, o 5-éj wieczorem i o 9-éj po pół kwarty mleka świeżo udojonego. Drugiego dnia w tych samych odstępach po $^3/_4$ kwarty. Trzeciego dnia z rana $1^1/_2$ kwarty, w południe tak samo, o 5-éj i o 9-éj po jednéj kwarcie dawać przez dwa dni. W miarę chęci do picia i wielkości cielęcia dodaje się mleka aż do 10 kwart dziennie. Zawsze świeżo udojone za każdym razem, aby cielę dostawało ciepłe. Trwa to cztery tygodnie, potem dolewa się kuchu siemiennego rozgotowanego i pół kwarty mleka kwaśnego. W przeciągu dwóch tygodni zwiększa się po trochu ilość kuchu i mleka kwaś-

nego, a ujmuje się słodkiego. W piątym tygodniu dostają cielęta w trzech porcjach napój powyższy, to jest z rana, w południe i wieczorem.

W szóstym tygodniu na każde danie dostaje $1/_4$ funta kuchu. Cielęta więc bez żadnego uszczerbku w ich organizmie przechodzą z jednéj paszy na drugą; czyni się to zwolna, zupełnie niepostrzeżenie dla nich. Poidło z kuchów i kwaśnego mleka dostają od 6—12 tygodni po jednym funcie na dobę i 9 kwart kwaśnego mleka, poją się zawsze w stanie letnim.

W trzecim już tygodniu uczą się jeść owies podany w słomie i koniczynie, a w braku téj na sianie, późniéj dostają owies gnieciony z odrobiną plew pszennych lub owsianych, z domieszką ćwikły drobno porzniętéj. W korytku prócz tego daje się zawsze sól kamienna, którą chętnie liżą. Tym sposobem wykarmione cielęta we dwa lata wydają piękne i wyrosłe bydło. Wielka czystość powinna być zachowana, tak naczynia do pojenia jako i korytka, za każdem daniem starannie wyczyszczone, gdyż podawanego jadła w zakisłych naczyniach, pić nie chcą i jest im szkodliwe. Posłanie muszą mieć miękkie i suche, powietrze odświeżone, zagrodę jasną i obszerną, aby wygodnie chodzić mogły.

Krowy powinny się przestawać doić najwyżéj sześć tygodni przed ocieleniem, gdyż mleko staje się ostre, szlamowate i niesmaczne.

Każdą jednak po pierwszym cielęciu krowę należy jak można najdłużéj karmić choćby tylko na trzy tygodnie przed ocieleniem ją zostawiając, gdyż uznaną jest rzeczą, że krowa następnie w tym samym czasie przestaje dawać mleko, w którym została zostawioną po pierwszym, choćby to nawet miało miejsce na trzy miesiące przed ocieleniem. Należy podczas tego jak najstaranniéj utrzymywać im wymiona w czystości, obmywając często ciepłą wodą, a same dójki, które często pękają przed ocieleniem się krowy, co im sprawia wielki ból, smarować świeżym tłuszczem, to jest masłem lub szmalcem. Po ocieleniu zaś, pierwsze 4 dni mleko jest niesmaczne i niezdatne do użytku, wydaje go się do wylania, jeżeli, jak to teraz ma miejsce, cielę nie ssie matki.

Koniecznym warunkiem przy dojeniu krów jest obmywanie wymion przed zaczęciem dojenia wolną wodą, która powinna się zawsze znajdować w oborze w czasie dojenia, a co zatem idzie czystość rąk u dójek. Nikt nie uwierzy nawet, kto się tego z blizka nie dotykał, jak takie utrzymanie czystości przy dojeniu wpływa

na smak i trwałość mleczywa. Najmniejszy atom nawozu, który się dostaje z nieobmytego wymienia krowy do ciepłego mleka rozpuszcza się natychmiast, psuje smak całego udoju przez wymieszanie go razem. Ważném jest obmywanie i wycieranie wymion przed dojeniem, oraz mycie rąk po wydojeniu każdéj krowy, bo jeżeli dójki po kilka krów doją, to przyjrzawszy się mleku udojonemu w cebrze taki jest uformowany kożuch brudu, że staje się prawie niemożebne do użycia. Głównie płótno przez które się cedzi mleko do cebra zatrzymuje na sobie brud z rąk, należy więc je codziennie parzyć, a raz na tydzień wygotować. Szkopki drewniane co drugi dzień piaskiem szorować, jako też i ceber od noszenia mleka. Garnki codziennie wymyć i suszyć na powietrzu, ale nie na słońcu. Najmniejsze uchybienie w tych rzeczach jest powodem warzenia się śmietanki, a następnie złego smaku masła. Mieszkając na wsi i zajmując się sama nabiałem stwierdziłam to własnem doświadczeniem. Również baczną należy zwracać uwagę na dokładne wydojenie każdéj krowy, brak dozoru w tym względzie staje się powodem zatkania gruczołów mlecznych, a daléj i zmniejszenia ilości dawanego mleka przy każdym następnym udoju. Drugą jeszcze stratą

jest to, iż każda pozostała kropla mleka nie wydojona w zupełności, zawiera w sobie 10% więcéj tłuszczu, a zatém śmietanki niżeli początkowo wydojone mleko. Łatwo ztąd obrachować, że po wydojeniu garnca mleka a pozostawieniu choćby tylko pół kwarty w wymieniu, traciemy jedną czwartą co najmniéj śmietanki czyli masła, jakiebyśmy otrzymali z wydoju téj krowy.

Na dowód prawdziwości słów moich, przytoczę tu przykład jaki miał miejsce w Paryżu przy rozbiorze mleka na targach paryzkich o fabrykację podejrzywanego. Otóż pewnego razu przedstawione przez urząd miejski mleko okazało stosunek dwie setnych części tłustych na kwartę mleka, kiedy mleko krowie w stanie normalnym mieć go powinno cztery i pół setne na kwartę. W skutek tego wytoczono przekupniowi proces o fałszowanie mleka i następnie skazano na karę. Ten apelował, dowodząc że mleko w sklepie nie uległo fabrykacji, kiedy jednakże gospodarz, z którego mleczarni pochodziło, utrzymywał toż samo i na usprawiedliwienie swoje sprowadził na grunt władze miejscowe, w obec których zachowując wszelkie możliwe ostrożności przeciw oszukaństwu, wydojoną została kwarta mleka, zlana w butelkę, zapieczętowana pieczęcią urzędową i natych-

miast do Konserwatorjum wyprawiona, gdzie odbywa się rozbiór mleka. Rozbiór uskuteczniony najstaranniéj okazał znowu dwie setne i strony oskarżone tryumfowały, przecież mimo zapewnień urzędnika wyprowadzającego śledztwo, zarząd Konserwatorjum był pewny podejścia i drugie zejście na grunt miało miejsce. Ale wtedy kwarta mleka była wziętą niespodziewanie, z całości już świeżego udoju i okazała się przy rozbiorze półpięta setnych na litr, jak spodziewaném było. Badania obwinionego gospodarza doprowadziły go nareszcie do zeznań, że doszedłszy doświadczeniem do przekonania, że mleko z początku udoju jest mniéj tłustem, sprzedawał je przekupniom miejskim zostawiając sobie na masło mleko wydojone na końcu.

Tłustość i przymioty mleka czyli większy stosunek w jego częściach składowych tłuszczu zależy nie tylko od rasy bydła więcej wydającéj mleka (rasa holenderska), ale także bardzo wiele od dobroci paszy jaką dostaje bydło. Krowy będące na złéj i niepożywnéj paszy dają mleko sine, zawierające mniéj śmietanki, a zatem i masła. Wiadomo jest nadto, że nie każda krowa i nie o każdéj porze roku jednakowéj dobroci daje mleko i tak np. mleko od krów jałowych czyli nie cielnych, pomimo mniejszéj

zwykłe ilości jest daleko tłustsze. Następnie i to zauważyć należy, że mleko wieczorne jest o wiele tłustsze niżeli ranne lub południowe, z czego wynika, iż lepiéj ostatnie dwa udoje zużywać na potrzeby domowe, wieczorne zaś li tylko na masło zachować. I tak się urządzać gdzie jeszcze są pachciarze, umiejący dobrze wyzyskiwać dwór na korzyść swoją, aby dając im mleko na garnce, jak to dziś powszechnie jest w zwyczaju, tam gdzie nie zaprowadzono jeszcze dotąd gospodarstwa mlecznego produkcyjnego, brać na swoją potrzebę i na wyrób masła dla siebie zawsze mleko wieczorne, a robiąc zapasy masła na zimę, robić je tylko w maju lub wrześniu, bo masło z tych miesięcy jest zawsze najtrwalsze.

Jako wspomnienie zaniedbania u nas gospodarstwa mlecznego powiem tylko, że dawnié dwór nie chcąc brać na siebie żadnego ciężaru pracy, wydzierżawiał pachciarzowi krowy rocznie, zostawiając sobie pewną ilość na własny użytek, a od krowy brano na cały rok od 10 do 12 talarów, wymawiając sobie w miarę ilości krów kilka sztuk cieląt rocznie na własny użytek. O dobrym przychówku bydła nie mogło być wtedy i mowy, jak w obec ludzi bez znajomości rzeczy trudniących się mleczywem, do-

jenie krów się odbywało, jaki brak dozoru czystości przy dojeniu panował, możemy mieć wyobrażenie po zamiłowaniu czystości u żydów i po ogólnym wstręcie, jaki panuje w ludzie naszym do porządku, nieprzezwyciężonym w obec najsilniejszych starań ze strony klasy oświeconéj. Dziś wiemy, że krowa w najgorszych warunkach powinna dać rocznie dochodu 44 rs. brutto. Co w dalszym ciągu tego rozdziału detalicznie wyrachowanem zostanie.

Mleko składa się z materyj tłustych, z pewnych soli, cukru mlecznego, białka (albuminu), wreszcie z kazeiny (pierwiastek serny) i wody. Gęstość i przymioty mleka, czyli stosunek jego części składowych nie są zawsze jednakowe, gdyż nie każda krowa nie w każdéj porze roku daje równéj dobroci mleko. W zwyczajnych warunkach krowa powinna dawać od 6 do 8 kwart mleka dziennie, ilość ta jednak powiększa się znacznie w stosunku do paszy jaką dostaje bydło. Należy jeszcze zwrócić uwagę, że mleczność krów zwiększa się przez większą ilość zużytego napoju, i tak krowa cielna, gdy daje lub nie daje mleka, potrzebuje dziennie od trzech do pięciu garncy wody, zaraz jednak po ocieleniu spotrzebowywa 8 do 10, a nawet więcéj garncy wody, a w miarę picia mleczność jéj

powiększa się bez powiększenia ilości dawanéj paszy. Z tego doświadczenia wypływa, iż należy zwracać uwagę, przy jakiéj paszy jaką ilość wody zużywa krowa i stosownie do tego ją poić, a ponieważ przy paszy zielonéj organizm zwierzęcia większą ilość wody zużywa, naturalnym jest wynikiem, że i mleczność krów zwiększa się przy świeżéj paszy, a ztąd łatwo sobie wytłomaczyć, że przechodząc na suchą paszę w jesieni, mniéj pije i mniéj daje mleka, ale za to mleko o wiele jest tłuściejsze. Doświadczenia robione we Francji przez znakomitego chemika i agronoma francuzkiego dowiodły, że pasza zielona trawi się daleko łatwiéj i lepiéj, gdyż dzienna pasza krowy na obfitem pastwisku w lecie wynosi taką ilość trawy, która wysuszona ważyłaby 30 kilogramów siana; a kiedy paszy zielonéj zjada tyle, bardzo chętnie z pożytkiem dla mleczności, to jest niepodobieństwem, aby mogła zjeść 30 kil., co odpowiada 75 f. naszym suchego siana; w Szwajcarji bowiem dają tylko $17^1/_2$ kilograma czyli 35 fun. siana dziennie krowie. Jak wyżéj powiedziałam w przecięciu nasza zwyczajna krowa daje mleka od 6 do 8 kwart na dzień. Taki sam wydatek otrzymują we Francji 6 do 8 litr., w Holandji przy paszy dowolnéj ile tylko bydło zjeść może, wydatek mleka jest

11 litrów, w Szwajcarji przy paszy jak wyżéj powiedziano, krowa daje $7^1/_2$ litra w przecięciu. Litr równa się naszej dawnéj polskiéj kwarcie a dzisiejszéj 1 $^1/_4$ kwarty.

Mleko słodkie, ten tak poszukiwany w codziennym życiu produkt, często ulega w sprzedaży zafałszowaniu. Najłatwiejsze i najbardziéj w zwyczaj wprowadzone dla powiększenia ilości jest rozcieńczenie wodą, dodanie zbieranego do niezbieranego, zebranie części śmietanki z niezbieranego, lub dolanie mleka do śmietanki. Lecz tego rodzaju fałszowanie, jakkolwiek należy do oszukaństwa, jednak jest nieszkodliwe, bo nie wpływa bezpośrednio na zdrowie. Pomimo, iż są jeszcze rozmaite inne sposoby fałszowania mleka, ale że te wymagają pewnéj umiejętności i wprawy w dopełnianiu mieszaniny, rzadziéj się więc przytrafiają, a chociaż są sposoby chemiczne wykrycia tych przymieszek, jednak wymagają one zbyt wiele czasu i trudności aby kupujący się niemi zajmował. Jedyny bodaj praktyczny sposób pozostały, —jest wprawa oka i smak. W Paryżu i w wielkich stolicach Europy policja ma obowiązek sprawdzać fałszowanie mleka, odsełając je do do Konserwatorjum sztuk i rzemiosł, chociaż

przepisami policyjnemi oznaczona jest możliwa przymieszka wody do mleka.

Najkorzystniejszem spieniężeniem mleka jest bez zaprzeczenia sprzedaż w stanie świeżym, gdyż bez żadnego trudu i zachodu otrzymuje się żądany zysk, nie wydawając nic na wydobycie tego zysku, czyli nie eksploatując na ten cel pracy i czasu, które dziś największe pochłaniają sumy. Dla tego też posiadacze licznego inwentarza i urządzonych mleczarni w okolicach wielkich miast, dokładają możliwych starań, aby zawiązać stosunki z mleczarniami w mieście lub nawet sami ponosząc koszt eleganckiéj wysyłki na detaliczną sprzedaż, robią wszelkie możliwe zabiegi, aby tylko bez kosztów wydobyć żądane korzyści z mleka, oszczędzając tym sposobem najdroższego na pieniądz dziś zamienionego produktu, czasu, którego praca około nabiału tak wiele pochłania. Jednak są okolice, gdzie możność zbytu świeżego mleka, miejsca mieć nie może, a obfitość łąk i paszy daje przypuszczalnie największe korzyści z hodowli inwentarza, tam więc należy zaprowadzić gospodarstwo mleczne produkcyjne ze wszelkiemi postępowemi ulepszeniami, aby w ten sposób największe otrzymać z mleka korzyści.

ROZDZIAŁ III.

Dwa nowe aparata mleczne.

1. Centryfuga czyli nowy systemat prowadzenia mleczarni, za pomocą odśrodkowca.

Od wielu już lat największem staraniem zajmujących się racjonalnem prowadzeniem gospodarstwa nabiałowego było aby za pomocą oziębiania mleka, dojść do zebrania największej ilości śmietanki, zanim mleko skwaśnieje, aby tym sposobem wyzyskać mleko, w możebnie najwyższy sposób. Otóż przed ośmioma laty, idąc w pomoc tym staraniom, inżynier W. Lefeldt z Schöningen, wymyślił oziębiacz do mleka, który lat temu kilka, na Wystawie rolniczéj, przedstawił działający, ze wszystkiemi możliwemi warunkami; w następstwie tenże inżynier zastosowując działanie siły odśrodkowéj (maneż), używanéj już dawniéj w różnych gałęziach przemysłu, zbudował odśrodkowiec do mleka, który już kilka lat temu na Wystawie

Rolniczéj, w całym ruchu działania przedstawił i objaśnił żywem słowem Dr. Lesser, zajmujący się specjalnie urządzaniem centryfugalnych gospodarstw nabiałowych.

Bezzaprzeczenia Lefeldt wynalazkiem swoim, otworzył całej gałęzi drobnego gospodarstwa mlecznego, szeroką drogę przemysłu, który w następstwie musi wpłynąć na hodowlę inwentarza. Odśrodkowiec systemu Lefeldta jest najlepszy z dotąd znanych, chociaż wielu innych pokusiło się o naśladowanie i ulepszenie całego przyrządu, jednak model wystawiony na Wystawie w 1884 roku, przez D-ra Lessera, tak zwany „przelewkowy", jest najprostszy z dotąd znanych przyrządów, do odtłuszczania mleka, pod wpływem działania siły odśrodkowéj czyli zwykłego maneżu, o sile paru koni, używanego od niepamiętnych lat do młockarni, sieczkarni i t. p. Siłą tą poruszany przyrząd, zwany „centryfugą", składa się z bębna formy pudełkowatéj, wykutego w całości ze stali, mający średnicy w świetle 45 centimetrów, wysokość ścian wynosi 10 centimetrów. W dnie zostawiony jest otwór, przez który sięga do wnętrza bębna oś pionowa, na któréj cały aparat się obraca. Wierzch jest zamknięty, a w górnéj części umieszczona skrzynka, z któréj czte-

ry kanały prowadzą całkowite mleko do wnętrza bębna. Mleko całkowite, tylko co wydojone (nazwa techniczna), pod wpływem siły odśrodkowéj, dostawszy się do bębna, ustawia się czyli dzieli samo w pierścień, z trzech warstw złożony, z których zewnętrzna składa się z mleka zbieranego, środkowa z mleka całkowitego, a wewnętrzna ze śmietanki. Trzy te warstwy pchane siłą odśrodkową (przyrząd połączony jest z maneżem) razem z bębnem wirują. Roztłaczane przez dopływające i nieustannie rozpadające się mleko, obie boczne warstwy rozdzielają się w przeciwnym kierunku. Mleko odtłuszczone ze śmietanki, czyli zebrane, natrafiając na otwór rurki oznaczonéj właściwą liczbą, wznosi się w niéj i spływa po wierzchu bębna do skrzynki ustawionéj na ten cel; śmietanka zaś własnym ciężarem spada na dno i odcieka do podstawionego naczynia, ochłodzonego wodą zimną, aby nie kwaśniała, mleko zaś zebrane można odprowadzać wprost do kotła o podwójnych ścianach, w którym ogrzane za pomocą pary i podpuszczki zwarza się, a następnie odrazu przerabia na sery rozmaitego gatunku.

Śmietana zaś jak zwykle przerabia się w kierzniach na masło, o produkcji którego traktuje rozdział IV.

Przyrząd Lefeldta ma tę wielką zaletę, iż śmietanka oddzielona od mleka, nie ulega wcale niepotrzebnemu biciu o ściany zbiornika i nie szumuje się, przez co można ją następnie zostawić do zgęszczenia i podkwaszenia, które jest konieczne przy wyrobie masła, na trwały zimowy produkt; masło bowiem ze słodkiéj śmietanki, nigdy długo trwałem być nie może i jest smaczne tylko pierwsze kilka dni. Centryfuga Lefeldta wymaga siły paru koni, robi na minutę obrotów 3,000, a w godzinę odtłuszcza 250 do 300 kwart mleka. Cena całego przyrządu wynosi 400 rubli, cło i fracht przeszło 50 rs.

Z tego streszczonego opisu centryfugi mogą mieć czytelniczki pojęcie o całym aparacie. Wprowadzenie centryfugi w gospodarstwie mlecznem, stawia dopiero przerób nabiału w liczbę korzystnych przemysłowych interesów rolnictwa, nie może być jednak w żadnym razie zastosowana do mniejszych gospodarstw i zaledwie koszt i urządzenie takowego, którym się u nas w kraju zatrudnia D-r Lesser, opłacić się może przy 50 krowach i odpowiednich temu warunkach. Z drugiéj znów strony, urządzenie takiéj mleczarni wymaga wyższéj znajomości w tym kierunku, osób zajmujących się tą gałęzią gospodarstwa, dla tego odzywamy się do

pań obywatelek kraju, aby która urządziwszy u siebie centryfugalną mleczarnię, otworzyła w domu swoim przystęp dla córek obywatelskich, dając im możność gruntownego nauczenia się, całego przemysłu nabiałowego, w ściśle oznaczonych, a najszerszych rozmiarach, będzie to czyn prawdziwie obywatelski, bo nie tylko, że rozszerzy wiedzę przemysłową kobiet naszych, ale rozwinie tę gałęź przemysłu na sposób Szwajcarji, Francji lub Holandji, co u nas jako w kraju przeważnie rolniczym, jest obowiązkiem każdego, dobrze myślącego obywatela.

2. Aparat do utrzymania mleka słodkiego w stanie swieżości sławnego chemika Pasteur'a.

Pragnąc czytelniczki moje zapoznać ze wszystkiemi innowacjami w przyborach gospodarczych, opiszę im nowo wynaleziony przyrząd, do konserwowania mleka, za pomocą ogrzewania i natychmiastowego ochładzania, którego wynalazcą jest uczony francuzki chemik, Pasteur, dziś tak sławny szczepieniem ludziom ochronnéj wścieklizny.

Wiemy, jak ważną rzeczą jest, zakonserwowanie, w stanie świeżości słodkiego mleka, na przesyłkę z miejsc więcéj oddalonych od miast, a często i na użytek domowy. Otóż zakonser-

wowanie mleka w stanie niezmiennym, od dni 4 do 5-ciu, zasadza się na szybkiem ogrzaniu takowego od 48 do 52-ch stopni Reaumura (60 stopni mleko ma w czasie wrzenia) i zaraz natychmiastowem ochłodzeniu do 10 stopni Reaumura. Aparat ogrzewający, jest z grubéj żelaznéj blachy, z wierzchu zamkniętéj; na zewnątrz cylinder ma 86 centimetrów wysokości, a w przecięciu 60 centimetrów szerokości, stoi na wysokim trójnogu śrubowanym tak, aby go można poziomo ustawić. Wewnątrz umieszczony jest drugi cylinder, a mleko ogrzewane bywa za pomocą wody, umieszczonej między dwoma cylindrami, a ogrzanéj parą, do 60 stopni Reaumura. Skoro woda jest już tak ogrzana, wtedy wpuszcza się mleko z rezerwoaru, umieszczonego nad aparatem, a to, spływając po wyżłobionych rynienkach cienkiemi strumieniami, doprowadzone zostaje do żądanéj temperatury i spływa rurką opatrzoną termometrem, okazującym stopnie gorąca, na chłodnik umieszczony pod ogrzewaczem, gdzie ciągły dopływ zimnéj wody, wystudza mleko do żądanéj temperatury, a następnie mleko spływa do podstawionego w tym celu naczynia.

Mleko tym sposobem ogrzane i ochłodzone jest o wiele trwalsze, niżeli przetrzymywane su-

rowo. Mleko nawet zbierane, przeprowadzone przez aparat, wytrzymuje całą dobę dłużéj, zanim się zsiądzie. Mleko zaś prosto od krowy, pomimo jak to po fachowemu nazywają „pasteuryzowane“, może być w następstwie, gdyby nie zostało spieniężone w stanie świeżym, użyte na sery, robione z podpuszczką, a tylko wymaga większéj ilości podpuszczki i dłuższego czasu do stężenia twarogu, co nie wpływa ujemnie na dobroć serów. Nadto, doświadczenia robione z przyrządem Pasteur'a, na ostatniej Wystawie wytworów nabiałowych w Monachium dowiodły, iż mleko tym sposobem przechowane, można następnie przeprowadzić przez centryfugę, dla odłączenia śmietanki i że to nie ma wpływu na zmniejszenie ilości wyrabianego zeń masła.

Z tego wynika, iż w gospodarstwach nabiałowych, na większą skalę prowadzonych, utrzymanie mleka w stanie świeżym, za pomocą aparatu Pasteur'a, wielkie mogą przynieść korzyści szczególnie tam, gdzie mleko w stanie płynnym może mieć odbyt, co jak wiemy, dla produkcji jest i będzie najkorzystniejsze.

ROZDZIAŁ IV.

Produkcja masła.

Z chwilą wydojenia mleka zaczyna się już przerabianie czyli przetwór mleka na masło albo raczéj produkcyjne nabiałowe gospodarstwo. Najpierwszą też czynnością jest przechowanie mleka, a pierwszym w téj czynności warunkiem wzorowa czystość naczyń użytych. Po każdem użyciu naczynie powinno być doskonale wymyte i wywietrzone, ażeby pozostałe skwaśniałe cząstki poprzedniego mleka nie wpłynęły na zepsucie następnego. Dawniéj i dziś jeszcze w okolicach nie idących zbyt szybko z postępem czasu używają naczyń glinianych polewanych koniecznie, gdyż nie przesiąkają tak jak nie polewane, a tym sposobem nie ulegają tak prędko kwaśnieniu, lub też drewnianych, które następnie zaczęto używać; oba te rodzaje naczyń należy utrzymywać w jak największéj czystości i tu przesady w porządku być nie może

Naczynia tego rodzaju powinny być codzień parzone, szorowane, a raz na tydzień ługiem z popiołu drzewnego wygotowanym lub lekkim roztworem sody, wiechciem z rogoży szorowane, inaczéj mleko przenika ściany naczynia w czasie kwaśnienia, i przyśpiesza zsiadanie się mleka, co naturalnie wpływa na zmniejszenie ilości śmietany.

Obecnie w większych racjonalnych zakładach nabiałowych używają naczyń żelaznych emaljowanych, te, jakkolwiek wymagają pierwiastkowo znacznego nakładu, są łatwiejsze do utrzymania w czystości, a trwałością równoważą niższą cenę pierwszych.

Na ustawanie się śmietany ma wielki wpływ forma naczynia, w naczyniach płaskich, szerokich kulki tłuszczu zawarte w mleku łatwiéj się wydostają na wierzch, naczynia więc powinny być wysokie na 8 do 10 cali, a mleka nie powinno być wyżéj nad 6 do 7 cali: im bowiem wyższa będzie wysokość mleka, tém mniejszy będzie wydatek śmietany, bo dużo tłuszczu zostanie w mleku, nie mogąc się w zupełności wybić na wierzch przez wysoką warstwę mleka. Miejsce przeznaczone do przechowania mleka, które najlepiéj, aby było w głębokich murowanych suterynach, powinno być obszerne, aby

wszystkie naczynia z mlekiem mogły być ustawione nie na podłodze, lecz na ławkach lub na stołach, jedne obok drugich przynajmniéj na łokieć od ziemi wysokich. Nie dobrze bowiem stawiać je na półkach jedne nad drugiemi, wyżéj stojące ogrzewane wtedy bywają parą wydobywającą się z niżéj stojących, a tym sposobem nie wszystkie byłyby w jednakowych warunkach temperatury dla wydzielania się śmietany. Nieodzownym także z każdéj dobrze utrzymanéj mleczarni jest termometr prawidłowo przez zawieszenie na gwoździu zawsze funkcjonujący. Jeżeli miejscem na przechowanie mleka jest piwnica, to takowa nie powinna być zbyt głęboka lecz sucha, murowana, z podłogą cegłą wyłożoną, ponieważ jednak o takie nie tak łatwo, więc dla zabezpieczenia mleka od zbytniéj wilgoci, jestem w zasadzie przeciwną piwnicy, gdyż pomimo wszystkiego wilgoć piwniczna w niéj się zawsze wydobywająca głównie jesienią w czasie dżdżystym, częstokroć może wytwarzać pleśń na powierzchni mleka, która psuje smak masła. Swieże dobre powietrze jest niezbędnym warunkiem dobroci śmietany, a co zatem idzie i masła. Skład więc na przechowanie mleka powinien być obszerny, widny, o dwóch oknach, chłodny i względnie wilgotny,

a czystość i częste przewietrzanie jest tu koniecznym warunkiem dobroci masła; w lecie dla zabezpieczenia mleka od much wstawić w okna siatki druciane przeciw owadom; przy jednéj ścianie powinny być obszerne półki do garnków i potrzebnych sprzętów, cebrzyk ze świeżą wodą do obmycia lub wypłókania tego co jest pod ręką. Z boku stolik do podstawienia dzieżki w czasie zbierania śmietany lub tym podobne. W ścianie powinny być wbite parę haków na wagę, ścierki i t. d. W kącie powinna stać miotła, aby codzień mleczarnia była zamieciona, gdyż tym sposobem nie zbiera się nigdy odrazu dużo kurzu, co zaledwie minutę zabiera codziennie czasu. Mleko cedzić trzeba w sieni mleczarni, aby się nie rozlewało, gdyż mleko schnąc na podłodze lub na stole sprawia stęchliznę szkodzącą całéj mleczarni. Skład na mleko powinien się znajdować koniecznie od północy, gdyż mleko powinno się ustawać koniecznie w temperaturze niżéj 2 st. Reaumura do zera. Chcąc otrzymać największą ilość śmietany z wydojonéj ilości mleka, należy się przedewszystkiem starać o największe opóźnienie skwaszenia mleka, co jest najpierwszym warunkiem w procesie przetworu mlecznego. Zostawiwszy bowiem mleko świeżo wydojone

w spokojności, cząstki tłuste w niém zawarte, jako lżejsze, wznoszą się na jego powierzchnię, tworząc mniéj więcéj grubą warstwę śmietany, dopóty dopóki mleko kwaśniejąc nie zatrzyma w sobie tych cząstek tłustych, które nie zdołały jeszcze wypłynąć na powierzchnię mleka. Dla tego należy dołożyć wszelkiego starania, ażeby wydzielanie się śmietany nastąpiło o ile można najprędzéj zanim reszta mleka skwaśnieje.

Dawniéj sądzono powszechnie, że właściwa temperatura ustawania się mleka jest między 12-ma a 16-ma stopniami ciepła i wiadomo jest powszechnie, że w temperaturze 15 stopni ustaje się mleko w ciągu 36 godzin; oziębiając je do 6 stopni ciepła śmietana wydzieli się w ciągu 24 godzin, a przy dwóch stopniach tylko ciepła zupełne wydzielenie śmietany nastąpi już po 12 godzinach, przy tak nizkiéj temperaturze unoszący się tłuszcz pod górę nie będzie zabierał z sobą, chyba w nieznacznéj ilości, cząstek sernika, białka, cukru i t. p., które w następstwie psują smak i szkodzą trwałości masła.

Zniżenie bowiem temperatury utrzymując ją wszelako około czterech st. ciepła, zgęści wodę wraz z ciałami w niéj rozpuszczonemi, powiększy jéj ciężar i utrzymywać ją będzie bliżéj

spodu naczynia, przez co ułatwi lekkim kulkom tłuszczowym wybijanie się na wierzch, prawie bez przymieszek. Gdy zaś zużywać będziemy na to więcéj czasu, przy temperaturze niewiele nawet wyższéj, to nieuniknienie część cukru mlecznego przejdzie w kwas mleczny, pod którego wpływem sernik ścinać się zacznie; tak więc sernik osadzający się z roztworu jako i kwas, znajdujący się już w serniku, uniesione zostaną przez tłuszcz do górnych warstw śmietany, w któréj to warstwie kulki tłuszczowe pływać będą w zakwaszonym płynie pozostałości mlecznych. Tak więc oziębiając mleko nietylko otrzymamy w ten sposób największą ilość śmietany w prędkim czasie, lecz śmietana ta będzie wolna od ciał nietłuszczowych, psujących smak i trwałość śmietany, a następnie masła. Powietrze zanieczyszczone zawierając w sobie obce gazy, wyziewy i szczątki organiczne w zetknięciu z mlekiem przenika w nie i może spowodować rozkład, fermentacje i inne przeobrażenia w częściach składowych mleka, oraz rozwinięcie się w niém grzybów, to jest pleśni, przez to tak samo mleko jako i wyroby z niego poczynione, nabrać mogą niewłaściwego smaku, zapachów obcych i stęchlizny. Dla utrzymania czystości powietrza niezbędna jest przewiewność pomieszcze-

nia gdzie się mleko ustaje. Używana do chłodzenia ustającego się mleka woda z lodem, a gdzie można woda z lodem źródlana bieżąca, będąc zimniejszą od otaczającego powietrza, wywoła i powiększy naturalny przeciąg, a nasycając powietrze parami, oziębiać je będzie i utrzymywać w stanie świeżości. Nadto wilgoć ochłodzonego powietrza nie dopuści utworzenia się na powierzchni śmietany warstwy stwardniałéj i zgorzkłéj, któréj gorycz udziela się następnie masłu. Przytem napojone czystą wilgocią powietrze wyciągnie z łatwością z mleka zapach obory, który także udzieliłby się i masłu. Przy tém zwrócić uwagę, że powietrze zepsute jako cięższe od czystego opada na dół i dolne warstwy są zawsze więcéj od wyższych zanieczyszczone, a więc nie należy, jak to już powiedziałam, mleko, masło i śmietanę ustawiać na podłodze, lecz przynajmniéj na łokieć wysokości po nad ziemią.

Do chłodzenia mleka używano i używają dotąd rozmaitego rodzaju sposobów i przyrządów wymagających osobnych pomieszczeń statków i wielkiéj liczby rąk. Niedawno dopiero Wieland podał nadzwyczaj prosty i łatwéj budowy przyrząd do oziębiania mleka, następnie do wypuszczenia pozostałego po ustaniu się

śmietany, unikając tym sposobem zbierania jéj łyżką. Jest to skrzynia drewniana bez wieka, zatem z wierzchu otwarta, głęboka na jedną stopę, szeroka na stóp pięć, a długa 10, mocno zbudowana i ustawiona na rusztowaniu z nóg silnie związanych, mniéj niż łokieć wysokich. Skrzynia wewnątrz, w poprzek długości rozdziela się na 4-ry przedziały trzema drewnianemi przegródkami, przedziały obijają się szczelnie blachą cynkową, żeby przez nią woda nieprzechodziła i niepsuła skrzyni. Nad jedną z krawędzi po długości skrzyni przymocowywa się rura komunikująca z rezerwoarem z zimną wodą, od téj rury do każdego przedziału prowadzą wentyle, lub zakrzywione rurki zamykane kranikami; pod skrzynią u przeciwległéj krawędzi umieszczona jest rura odciekowa, komunikująca się mniejszemi rurkami także zaopatrzonemi w krany z każdym przedziałem osobno, tak aby puściwszy wodę górną rurą tyle jéj do każdego przedziału napłynęło, ile jednocześnie dolną odpływać może. W każdy z przedziałów wstawia się żelazną emaliowaną wanienkę na nóżkach, żeby pomiędzy dnem skrzyni i wanienki pozostawał cal wolnego miejsca na przeciek wody, a między ścianami wanienki i przedziału skrzyni, żeby zostało 1 i pół cala

odstępu, tak więc żeby wanienka ze wszystkich czterech stron i pod dnem mogła być otoczona bieżącą wodą. W każdéj wanience u samego dna znajduje się otwór do którego wśrubowywa się rurkę, a ta przechodząc przez ścianę skrzyni wychodzi na zewnątrz i zamyka się kranikiem. Po wstawieniu wanienki i wśrubowaniu rurki, nalewa się mleko do takowéj i jednocześnie puszcza się wodę do przedziału, tak żeby napełniła przestrzeń między wanienką i ścianami przedziału, pozostawiając jednak cal wolnego miejsca od wierzchu; wtedy otwiera się kran dolnéj rurki przedziału i utrzymuje się ciągły przepływ wody. Jeżeli woda nie była oziębiona w rezerwoarze, to wanienki w skrzyni okładają się lodem, ażeby doprowadziwszy wodę do odpowiedniéj temperatury, mleko ochłodzić i utrzymać niewyżéj 3 lub 2 stopni ciepła. Skoro śmietana ustoi się, co trwa zwykle niedłużéj jak 12 do 15 godzin, niepotrzeba jéj zbierać łyżką, lecz otworzywszy kranik rurki wychodzący z wanienki spuszcza się nim mleko, w wanience zaś pozostaje śmietanka. Mając tak urządzony przyrząd można tak mleko jako i śmietankę rozgatunkować na gęstsze i rzadsze, tłuściejsze i mniéj tłuste. Budowa jest nadzwyczaj prosta, wymaga małéj obsługi tembardziéj, że uwalnia

od noszenia mleka do piwnicy lub lodowni, co szczególniéj w czasie lata jest niezbędne; bo całą manipulację można odbywać w izbie, która powinna być przewiewna, wychodzić na północ, powinna być dostatecznie zabezpieczona tak od gorąca, jako i różnych niepotrzebnych odorów i rozmaitych nieproszonych gości. Przyczem zwraca się uwagę, żeby nie mięszać z sobą mleka różnych udojów i w razie potrzeby kwaśnéj śmietany, czy na masło, czy do użytku, dać śmietanie skwaśnieć już po odciągnięciu z pod niéj mleka. Innego rodzaju przyrządów i sposobów wydzielania śmietany z mleka nie opisujemy; jest ich bardzo wiele, ocenić ich wartość i doniosłość nietrudno, trzymając się zasad tu powyżéj podanych. Ze znanych najlepszy jest przyrząd Lefelda i Szwarca.

Przyjętą od dawna i w zwyczaj wprowadzoną zasadą jest zbieranie śmietany po skwaszeniu mleka; chociaż jednak przyzwyczajenie staje się drugą naturą i zakorzeniony raz zwyczaj trudno wykorzenić, jednak idąc z postępem nauki, a przedewszystkiem chemji, któréj doświadczenia dowiodły niezaprzeczoną wyższość masła robionego ze śmietany póki mleko jeszcze się nie zsiadło; dla tego też gospodynie powinny się starać zwyczaj ten nie oparty na nauce

wyplenić. Śmietanę zbierać można, jakieśmy wyżéj powiedzieli, w 12—15 godzin, kiedy mleko jest jeszcze słodkie, a wszelkie kulki tłuszczowe już na powierzchnią wypłyną, jednak czas ten przedłużyć można nawet do 24 godzin; jeżeli warunki postępowania z mlekiem są zachowane przez zaziębianie, mleko więc najzupełniéj słodkie jeszcze po 24 godzinach będzie. Śmietanę zebraną z rzadkiego jeszcze mleka zostawić na godzin 12 w tym samym miejscu w spokoju i dopiero używać na masło, gdyż wtedy dopiero następuje całkowite oddzielenie się maślanki od masła, a śmietana zgęstnieje, co przyśpiesza i ułatwia sam wyrób masła. Tym sposobem postępując otrzyma się więcéj masła, które będzie delikatniejsze i trwalsze. Jestem zupełnie przeciwna robieniu masła ze słodkiéj śmietanki, gdyż z doświadczenia własnego wiem, iż nigdy masło nie będzie tak tłuste i tak trwałe jak ze świeżéj śmietany, za jaką uważać należy zebraną we 24 godzin, gdy mleko jeszcze jest słodkie. Masło ze słodkiéj śmietanki będzie zawsze rzadsze, jakby pianka i daleko mniejszy jest wydatek, głównie zaś jest nietrwałe. Zasadniczym tu prawidłem jest, aby przy wyrobie masła używać zawsze mleka z jednorazowego udoju, wtedy bowiem zebrana śmie-

tana wszystka będzie w jednym stopniu kwaśnienia; to też nam tłomaczy, dlaczego masło wyrabiane przez kolonistów wiejskich nigdy nie jest dobre; gdyż mając niewielką liczbę krów, zbierają śmietanę z całego tygodnia, przerabiając ją razem na masło, nie rozumiejąc nawet, że to wywiera jakikolwiek wpływ na dobroć masła. Niewiadomość grzechu nie czyni, my jednak przy każdéj sposobności przypominamy młodym gosposiom, jak potrzebne jest wszechstronne wykształcenie w gospodarstwie postępowem. Dla tego też podaliśmy wyżéj opis nowego aparatu przy prowadzeniu gospodarstwa mlecznego zwanego „centryfugą“.

Nie będziemy tu opisywać wszystkich znanych zwyczajnych przyrządów do robienia masła, kierzni i t. p., wiemy bowiem, że i w butelce a nawet i na misce rozwierciwszy odrobinę masła i dolawszy do niego śmietany, mieszając ciągle w jedną stronę łyżką, można zrobić masło. Prowadząc wyrób masła na większą skalę, używane są przyrządy mechaniczne, konstrukcja ich prosta polega na możności dokładnego rozbijania i mieszania śmietany z możnością przyśpieszania i zwalniania ruchów, oraz regulowania temperatury. Ulepszone przyrządy do robienia masła są o podwójnych ścia-

nach, ażeby między takowe można było wlewać ciecz oziębiającą, wymiar takiego statku powinien odpowiadać ilości śmietany z jednego udoju, który jednak napełnia się tylko do dwóch trzecich części. W przyrządzie znajdują się mieszadła, to jest platy proste lub wygięte, okrągłemi małemi otworami wypełnione. Ruch mechaniczny komunikuje się albo całemu przyrządowi za pomocą gwintowanych kółek, albo też, co bywa częściéj, tylko wewnątrz umieszczonemu mieszadłu. Każdy przyrząd czyli maślnica użyta do roboty masła powinna być tak zbudowana, aby we wszystkich swych częściach dobrze oczyszczona być mogła. Wszelkie nowo wynalezione przyrządy do robienia masła choćby najbardziéj udoskonalone, są złe i niepraktyczne, jeżeli im brak tego pierwszego i zasadniczego warunku dobréj maślnicy, co często bywa następstwem złego masła. Maślnica przed każdem i po każdem użyciu powinna być wymytą w lecie zimną wodą a w zimie ciepłą. Naczynia do zsiadania śmietany, łyżka do zbierania, maślnica, niecka, donica i stolnica do płukania i przerabiania masła powinny być utrzymywane w największéj, przesadzonéj czystości, a w razie okazania jakiego zbutwienia w drzewie, wyrzucić i zastąpić

nowemi, gdyż drzewo zbutwiałe powoduje zjełczenie masła przez wytwarzające się kwasy. W czasie upałów robić masło należy rano przed godziną 8 lub wieczorem przed samym zachodem słońca, można nawet włożyć dla ostudzenia śmietany, jeżeli ma więcéj jak 14 stopni ciepła parę kawałków lodu. W zimie zaś, jeżeli śmietana nie dochodzi 14 stopni, wlać trochę ciepłéj wody, jednak niezbyt gorącéj. Wyrabianie choćby największéj ilości masła, dłużéj godziny czasu nie wymaga; śmietana użyta na masło powinna mieć ciepła od 13 do 14 stopni Reaumura, podczas roboty temperatura przez samo działanie ruchu podnosi się, należy ją jednak utrzymywać najwyżéj do 17 stopni. Po zbiciu i wyjęciu masła należy go ugnieść razem to jest wycisnąć i wypłókać w obfitéj wodzie, tak żeby wydzielić pozostałą w nim maślankę i inne części składowe mleka. Cukier mleczny oraz zapach traw gdy zostaną w maśle, nadają mu tak poszukiwaną wartość majowego masła. Lecz gdy chodzi o zakonserwowanie masła na dłużéj, warunki zmieniają się; należy się starać cukier mleczny oddzielić od masła, gdyż tenże łatwo przy słabem ociepleniu przez działanie powietrza przechodzi w kwas mleczny i wraz z ciałami aromatycznemi przyczynia się do roz-

kładu tłuszczowych połączeń masła, przez co to ostatnie gorzknie, jełczeje, szczególniej gdy w niém zostanie choćby cząstka niewyciśniętéj maślanki, dodającéj słodyczy w świeżém maśle. Takie to są odmienne własności świeżego masła a solonego. Dla tego masło przeznaczone na przechowanie powinno być doskonale płukane i wyciskane dopóty dopóki zupełnie czysta woda odchodzić nie będzie. Zwyczajnie taka przeróbka odbywa się w dużéj donicy i dla tego ani łatwą ani dokładną być nie może, łyżka rozgrzewa się od ręki na czém masło cierpi.

Najprostszy ręczny przyrząd do wyciskania wody z masła składa się ze stolnicy drewnianéj pół łokcia szerokiéj, długiéj przeszło łokieć, po długości obitéj listwą. Na brzegu w środku szerokości przytwierdza się drążek czworograniasty, tak aby nim można było robić poruszenia od brzegu do brzegu stolnicy, najlepiéj zrobiwszy dużą dziurę na końcu drążka zasadzić go na mocny drewniany gwóźdź, wystający ze stolnicy na brzegu pośrodku jéj szerokości, gdy otwór w drążku będzie dość obszerny, to będzie można poruszać nim z łatwością od brzega do brzega stolnicy i unosić go do góry. Tym sposobem położone na stolnicy masło przerobi się prędko i dokładnie. W wielkich zakładach mle-

cznych używają do przerabiania masła rozmaitych przyrządów, które w zasadzie zawsze opierają się na możności wyciśnięcia masła bez rozgrzania go. Nie trzeba ugniatać masła w dużych ilościach, gdyż w takim razie z trudnością oddziela się maślanka, jeżeli jednak ma być użyte w ciągu kilku dni jako świeże niesolone, nie trzeba go bardzo płókać, gdyż woda odbiera mu właściwy zapach i świeżość.

Streszczając to cośmy powiedzieli wyżéj o wyrobie masła, widziemy, że chcąc otrzymać produkt dobry i trwały, należy używać mleczywo pochodzące z jednego udoju, nie mieszać śmietany dawniejszéj z późniejszą, przestrzegać czystości naczyń, wyrabiać masło prędko, w czasie roboty utrzymywać właściwą temperaturę, po zrobieniu płókać i wyciskać dokładnie.

Tak zrobione masło nietylko że będzie w smaku i użytku doskonałe, lecz da się długo przechowywać i daleko przewozić. Chcąc go jednak dłuższy czas utrzymać w stanie dobrym, przedewszystkiem należy go posolić, sól bowiem ma własność powstrzymywania rozkładu ciał organicznych, następnie upakować ściśle w naczynie nieprzenikliwe, tak aby powietrze nie zakradło się wśród masła i z zewnątrz nie miało do niego przystępu. Daléj przechowywać nale-

ży masło w suchém miejscu w spiżarni lub na górze, nigdy w piwnicy, gdyż wilgoć powoduje rozkład tłuszczów i masło dłużej trzymane w piwnicy jełczeje, a gdy jeszcze jest nieściśle upchane, po pewnym przeciągu czasu kwitnie, czyli dostaje wewnątrz zielonych pręgów.

Do solenia masła używać soli kamiennéj tłuczonéj, biorąc dwa łuty soli na funt masła, a po kilku dniach, gdy sól rozpuści się już dostatecznie należy znowu przerobić masło dla oddzielenia powstałéj wody. Jeżeli masło ma być konserwowane na zimę, soli się je powtórnie w cztery tygodnie, przerobiwszy je doskonale z pierwszéj soli i odlewając uformowaną wilgoć, używać znowu dwa łuty soli na funt masła i układać w garnki kamienne lub faski, posypując dno cienką warstwą soli, a po napełnieniu na wierzchu posypać znowu solą, przykryć gałgankiem i szczelnie dopasować u faski pokrywę, a garnki kamienne obwiązać papierem albuminowym. Faski do masła na sprzedaż powinny być z drzewa bukowego lub grabowego, te ostatnie będąc przesiąkłe żywicą w niektórych miejscach, mogą wpłynąć na smak masła. Faski należy wysalać w lecie roztworem soli tak silnym, aby wpuszczone jajko wypłynęło do góry. Napełniać faski tym roztworem do

pełna i założyć denka, aby cała faska wraz z denkiem przeszła solą i tak zostawić najmniéj dwa dni, poczém ten sam płyn można użyć do innych fasek kilka razy nawet. Po wylaniu téj słonéj wody, przepłókać faskę wodą czystą i wytrzeć mocno miałką tłuczoną zieloną solą, tak aby cała faska była pokryta cienką warstwą soli zupełnie równą, po wytarciu przewrócić i wysypać to co jest zbyteczne. W takich warunkach nigdy masło nie pleśnieje i nie nabierze od drzewa obcego smaku lub zapachu.

Masło należy układać bardzo szczelnie i ściśle, aby nigdzie powietrze nie zostało, dla tego trzeba układać cienkiemi warstwami i zaraz ugniatać mocno, aby pozostała jeszcze wilgoć spłynęła na boki, gdzie właściwie jest potrzebną, chroniąc masło od przystępu powietrza. Od 1 czerwca do 1 września nie można masła wysyłać w dalsze miejsca, gdyż ulegnie zepsuciu z powodu zbyt wysokiéj temperatury, przeciw czemu trudno się uchronić. Młode zaś masło przesyłane w czasie lata z konieczności najlepiéj obwinięte w płótno układać w kosze i obłożyć lodem.

Powtarzamy, masło majowe najlepiéj się konserwuje od każdego w innym czasie zrobionego, gdyż mleko wtedy najlepsze, a wiosenne

powietrze nie gorące, dobrze wpływa tak na ustawanie śmietany jak i na wyrób masła. W Ameryce gdzie wyborne produkują masło i bardzo trwale przez zimę je przechowują, wyrabiając masło, po nasoleniu starają się najusilniéj oddzielić wodę zawierającą sól rozpuszczoną, w maśle. Oddzielenie téj wody powinno być tak zupełne, aby przy przerabianiu masła ani kropli słonéj wody nie zostawało. Używają do tego kawałka gąbki owiniętéj w czysty muślin, którą zbierają najmniejsze kropelki wody, nie dającéj się innym sposobem oddzielić od masła. Wprawdzie traci się przez to jakiś procent na wadze masła, ale zyskuje się stokroć na jego wartości.

Chcąc zaś masło w stanie świeżym utrzymać jak najdłużéj, trzeba po zrobieniu i wypłókaniu bez solenia zawinąć w czyste płótno, a następnie w barchan lub flanelę włożyć w prassę dla zupełnego oddzielenia wody i maślanki, którąby jeszcze w maśle pozostała, następnie wyjąwszy je z płótna formować na misce łopatką drewnianą osełki podłużno-konczaste, wagi jeden lub dwa funty, najwyższa jednak objętość przeznaczona do składów na detaliczną odsprzedaż nie powinna przechodzić 20 funtów; daléj zawinąć w papier albuminowy bardzo szczelnie,

aby powietrze przystępu nie miało i wysyłać, lub też w suchem a zimném miejscu można je trzymać nawet parę miesięcy.

Chcąc mieć masło świeże, dobre na krótszy przeciąg czasu, włożyć je w szklanne naczynie i polać na wysokość słoika wodą twardą, rozpuściwszy w niéj na funt masła pół łuta soli, którą jednak należy zmieniać codziennie. Przesyłając takie masło zawiązać z wierzchu słoik papierem albuminowym.

Papier albuminowy czyli białkowany przyrządza się w następujący sposób: Rozbić jedno białko na bardzo gęstą pianę i dodać do tego na jedno białko po jednym gramie soli morskiéj i po pół grama sody sproszkowanéj, rozmięszawszy to doskonale, aby się w pianie rozpuściło, maczać w tém biały zwykłéj grubości papier tak, aby dobrze ze wszystkich stron nasiąkł, następnie wysuszyć go na powietrzu, a gdy już uschnie przeciągnąć dla glansu gorącém żelazem od prasowania.

Fałszowanie masła jest również rozgałęzione jak mleka, o czém jednak jako nie interesującém nas zupełnie mówić nie będziemy. Dla nadania żółtawego koloru masłu dodawano dawniéj orleanu, dziś zaś zamiast orleanu wynaleziono żółtą farbę płynną wyrabianą dotąd tylko

w Kopenhadze w Danii; notujemy to dla tego, iż zabarwianie masła przeznaczonego na sprzedaż szczególnie, jest konieczne, jeżeli masło nie posiada naturalnego żółtawego koloru, który zawsze nadaje większą wartość produktowi. Zabarwianie jednak należy dokonać z wielką ostrożnością, używając zawsze jednakowéj ilości na miarę barwnika do raz oznaczonéj i wypróbowanéj ilości śmietany, nie masło bowiem, ale śmietana zabarwia się kolorem i to dla tego tylko, że przy sprzedaży masło żółtawe jest daleko pokupniejsze. Zapewne składy materjałów aptecznych posiadają już wyżéj wspomnianą farbę, w braku jéj jednak najlepszym środkiem zabarwiania masła na kolor żółty jest wyciśnięty sok z utartéj żółtéj, ale nie czerwonéj marchwi, który nie psuje smaku masła, ale nawet słodyczy dodaje. W każdym razie najlepiéj jeżeli się można bez tego obejść, otrzymując naturalny kolor masła, co jednak głównie od paszy jaką bydło dostaje zależy.

Jaki dochód mieć można z gospodarstwa nabiałowego postępowego.

Przechodziemy teraz do dochodów jakie w przybliżeniu zapewnić może gospodarstwo mleczne prowadzone produkcją masła i sera;

bo jak powiedzieliśmy wyżéj, najkorzystniéj jest spieniężać mleko w stanie świeżym, co jednak nie wszędzie da się uskutecznić, a gdyby się nawet dało, to ze zbytku napływu produktu zabrakłoby konsumentów, co musiałoby wpłynąć na zniżenie ceny mleka; masło zaś jako produkt zawsze poszukiwany i wysyłany nawet za granicę, gdzie jak np. w Berlinie lub Hamburgu jest dobrze płacony, i wszędzie i zawsze znajdzie konsumentów.

Obrobienie mleczywa z udoju 50 krów wymaga już koniecznie całkowitego oddania się dwóch osób, to jest jednéj inteligentnéj dyspozytorki, czyli dozorczyni i drugiéj silnéj pracowitéj dziewki, z dodaniem chwilowéj pomocy w czasie dojenia, jedna bowiem nie mogłaby jednocześnie wydoić 50 krów. Jeżeli okoliczności nie pozwalają zbywać mleka w stanie świeżym, należy starać się o spieniężanie go śmietaną kwaśną, masłem młodem i świeżemi serami z twarogu otrzymanego z zsiadłego mleka po oddzieleniu serwatki. Masło świeże dobre zawsze jest poszukiwane, zbyt więc jego łatwy, jeżeli odpowiada żądanym warunkom wyżéj przytoczonym. Zbywanie jednak takiego świeżego produktu mieć może jedynie miejsce przez umowę na ciągłą dostawę w składach większych

miast, jakiemi zawsze pragniemy widzieć sklepy stowarzyszonych gospodyń wiejskich, gdzie nie dzieląc się zyskiem z handlującym, producentki najwyższe otrzymują korzyści.

Głównie jednak prawdziwie produkcyjne postępowe gospodarstwo mleczne zasadza się na wyrabianiu masła solonego na zimę lub serów ze słodkiego mleka za pomocą podpuszczki. Oba te produkta jak widzieliśmy wyżéj co do masła, a daléj powiemy o fabrykacji sera wymagają wielkiéj pracy, staranności, a mianowicie znajomości rzeczy. Nie ma jeszcze ściśle oznaczonych danych i pewnych doświadczeń, jaki jest rzeczywiście wydatek masła z oznaczonéj ilości mleka, naturalnie, iż takowy musi zależeć od jakości mleka, a głównie od gatunku bydła i paszy, a w końcu od saméj znajomości wyrabiania masła. Jednak w przybliżeniu bez obawy pomyłki możemy podać czerpane tak z własnego doświadczenia jak i z wykazów podanych przez zagraniczne zakłady nabiałowe, następujące cyfry. W najkorzystniejszych warunkach potrzeba 10 kwart polskich (litrów, litr odpowiada dawnéj polskiéj kwarcie) mleka na funt masła, czyli, ponieważ kwarta mleka waży 2 i pół funta, a zatem rachując na funty potrzeba 25 funtów mleka, jednak jest daleko wygo-

dniéj wszelkie płyny mierzyć niżeli ważyć. Zamieniając mleko na śmietanę potrzeba na funt masła pół garnca śmietany lub 4 i pół funta, gdyż litr śmietany jak i masła waży funtów $2^1/_4$.

Przy wyrobie masła za wielką korzyść, którą należy wliczyć w korzyści otrzymane z gospodarstwa mlecznego jest maślanka pozostała z wyrobu masła, którą używać należy dla służby na podwieczorki w czasie wiosny i lata, lub do okrasy kartofli i klusek. Mając obfitość maślanki a ludzi mniéj, to robiąc sery z zsiadłego naturalnym sposobem mleka, po zebraniu śmietany i oddzieleniu serwatki, gotować serwatkę razem z maślanką, a z otrzymanego twarogu, który będzie przy domieszaniu maślanki tłustszy, robić znowu sery lub gomółki z domieszką kminku i soli na sprzedaż, lub dla służby, będzie to zawsze pośledniejszy gatunek sera, ale będzie. W końcu jeszcze jedno bardzo korzystne, a nawet o wiele korzystniejsze spieniężenie maślanki i serwatki jest wypasanie nią trzody chlewnéj na sprzedaż. Serwatka zmieszana z mąką jęczmienną lub owsianą przyspiesza przybytek na wadze i daje równie smaczne mięso jak ścisłą i smaczną słoninę.

Ogólnie przyjętem wyrachowaniem jest, iż koszt przerobienia garnca mleka wynosi prze-

cięciowo 2 do 2 i pół najwyżéj 3 kop. Obliczając dochód od jednéj krowy przy sprzedaży mleka nie przerobionego, przyjmując średnią wydajność na 600 garncy, licząc garniec po 20 kop., otrzymamy rocznie rs. 120. Powiedzieliśmy już jednak, iż w miejscach odleglejszych od wielkich miast niepodobna jest sprzedać wszystkiego mleczywa mlekiem, śmietanką lub śmietaną, że trzeba się uciekać do wyrabiania produktów dających się dłuższy czas przechowywać i wysyłać w odleglejsze miejscowości, jak masło i sery.

Produkując więc masło otrzymamy z 600 garncy mleka najmniéj 240 funtów masła i także mniéj więcéj wagę sera, gdyż w przybliżeniu dwa garnce mleka zsiadłego wydaje 1 funt sera. Spieniężywszy masło po 30 kopiejek za funt, co dziś jest zwykłą ceną przy hurtownéj sprzedaży na pudy, 240 funtów wyniesie rs. 72. Ser zwyczajny polskim zwany po 5 k. wyniesie rs. 12, razem rocznie rs. 84. Z tego odejdzie koszt produkcji wynoszący w przybliżeniu najwyżéj rs. 18, po odtrąceniu zatem zostanie rs. 66. Przypuściwszy nawet sprzedaż masła tylko po 25 kop., co się dziś już niepraktykuje, odejdzie rs. 12, zostanie zawsze rs. 54 netto jak powiedziałam wyżéj. Ile wynosi koszt u-

trzymania krowy, nie mogę oznaczyć, gdyż to należy już do działu wyłącznie męzkiego gospodarstwa; robiąc jednak ścisły obrachunek należy obrachować korzyści otrzymane z nawozu i przychówek bydła, sądzę więc, że niewiele odtrącić wypadnie od owych 46 rs. wykazanych przezemnie. Podług więc tego przypuszczalnego w najgorszych warunkach zrobionego obliczenia otrzymamy summę zysku, któréj żaden pachciarz dzierżawiący bydło czy to rocznie, czy na garnce, zapłacić nie jest w stanie. Oprócz tego zostaje maślanka i serwatka. Tak więc prowadzenie gospodarstwa mlecznego pod każdym względem przedstawia znakomite korzyści, lecz wymaga starannego zajęcia się, osobistego nadzoru pani, wtedy robota inaczéj idzie i najnieudolniejsza służba przywyka do staranności, akuratności i porządku.

· ROZDZIAŁ V.

Produkcja serów.

Najprostszym i najłatwiejszym w wykonaniu swém jest ser z twarogu z zsiadłego mleka zwany polski, który póki świeży, podobnie jak mleko, należy do łatwo strawnych pokarmów, w skład jego bowiem wchodzi sernik w tym samym prawie łatwo rozpuszczalnym stanie jak w mleku. Najlepszy jednak twaróg po paru dniach kwaśnieje, gorzknie, a nawet staje się nie zdrowym pokarmem. Dla powstrzymania tych niekorzystnych zmian w twarogu, należy go przez dokładne wyciśnięcie, posolenie, a następnie przesuszenie na słońcu w przewiewnem miejscu wydalić resztę serwatki i wilgoci, a otrzymamy ser dający się czas jakiś konserwować w suchém miejscu.

Chcąc więc wytworzyć dobre polskie sery obok ściśle zachowywanych warunków czystości, wyszczególnionych przy wyrabianiu masła,

należy pilnie baczyć, aby mleko przeznaczone do zsiadania na sery nie stawiać w temperaturze zbyt ciepłéj, 25 do 30 stopni Reaumura jest wystarczające dla dokładnego wydzielenia się serwatki, gdzie pozostać powinno 7 godzin, następnie gdy przestygnie nieco, wlewać w podłużne czyste, z rzadkiego płótna robione woreczki, lub w długie ręczniki do zawijania i położenia w prassę na krajanki. Do ściekania serwatki najlepiéj mieć głęboką wanienkę, przez któréj uszy przeprowadzić drąg długi, okrągły, na którym zawieszać woreczki z twarogiem lub płat z krajankami, wtedy serwatka swobodnie spływa i nie trzeba żadnych haków lub gwoździ do zawieszania, od których woreczki rdzewieją, a ściana wilgotnieje. Po dokładnem wydzieleniu serwatki ściekającéj powoli w podstawione naczynie, twaróg kładzie się w prassę drewnianą, z woreczkiem razem, gdzie ostatecznie pozbawiony cieczy, zostaje godzin 12 najmniéj. Wtedy dopiero wyjęty z płótna soli się bardzo obficie, przez nacieranie miałko tłuczoną kamienną solą, układa na deski dziurkowane; im większe mające otwory, tém lepiéj sery przesychają i stawia na słońcu, w przewiewném miejscu, powtarzając raz jeszcze solenie i przewracając parę razy na dzień, póki nie dojdą do

stanu mniéj więcéj obsuszonego, zdolne do przesyłki. Tylko tak starannie robione sery polskie będą miały łubkowatość i smak dobry względnie słodkawy. Nigdy sery polskie z twarogu nienależy solić w środku, gdyż zrobią się przez mieszanie jakby zważone, kaszowate, tylko sery i gomółki z serwatki i maślanki robione solą wewnątrz, to też z natury swéj rozsypują się jakby zważone.

Sery jednak takie choćby najlepsze nie można uważać za produkcyjne gospodarstwo przy dzisiejszych wyrobach, nie powiem już zagranicznych ale naszych krajowych, litewskich lub w Królestwie wyrabianych.

Od kilku już dziesiątek lat próbują u nas wyrabiania serów ze słodkiego mleka, jednak przemysł ten u nas jeszcze daleko w tyle pozostał porównywając go z zagranicznym, czego najlepszym dowodem, iż ciągle jeszcze obok naszych serów spotykamy w składach delikatesów różne zagraniczne gatunki i gdyby nie ceny o wiele niższe, kto wie czyby konsumcja naszych serów była tak wielką, oprócz jednego litewskiego, który zdobył sobie już dawno prawo obywatelstwa jako pierwszorzędny produkt. Jest wprawdzie w handlu ser szwajcarski z dóbr pana Zabiełły i w okrągłych główkach hr. Plate-

ra, do złudzenia naśladujący holenderski, tak iż w wielu razach w sprzedaży podają go za prawdziwy; cena obu tych serów nie przechodzi 30 kop. za funt, jest więc bardzo przystępną. Jednak wiele brakuje obu gatukom doskonałości prawdziwych. Ser litewski wyrugował holenderski oraz zmniejszył odbyt Ronikierowskiego, znanego pod nazwą „śmietankowego.“

Twaróg na ser może być wyrabiany z mleka słodkiego niezbieranego z dodaniem do takowego śmietany, a nawet i z saméj śmietany, jak również z mleka, z którego część śmietany została zebraną lub z zebranego zupełnie, bo i w takim nawet zawsze trochę tłuszczu pozostanie. Scinanie się twarogu może być przeprowadzone powoli samo przez się i wtedy mieć będziemy twaróg chudy, zakwaszony przejściem cukru mlecznego w kwas mleczny, lub też możemy otrzymać sztuczne ścięcie się mleka bardzo szybkie i wtedy będziemy mieli twaróg słodkawy i tłusty, gdyż cukier mleczny nie zdąży przejść w kwas, a tłuszcz nie wypłynąwszy na wierzch zostanie uwięziony wśród sernika. Wiemy bowiem, iż kazein czyli ser musi się oddzielić od serwatki, aby z niego otrzymać twaróg do robienia sera, co się dzieje za pomocą fermentacji i następnie ogrzewania. Otóż

w fabrykacji serów ze słodkiego mleka taki ferment odbywa się za pomocą podpuszczki. Przychodzi pytanie co jest podpuszczka żadnym kwasem dotąd skutecznie nie zastąpiona? Podpuszczka jestto oczyszczony i wysuszony dokładnie żołądek cielęcy, wyjęty z cieląt dopóki takowe samém tylko mlekiem są karmione, gdyż tylko wtedy posiadają właściwy kwas żołądkowy, który w połączeniu z mlekiem przeistacza je w stan zsiadły, a następnie pod wpływem ciepłéj temperatury czyli odgrzewania oddziela serwatkę od twarogu. Kawałek takiego żołądka pokrajany drobno i namoczony w czystéj wolnéj wodzie, działa następnie samym otrzymanym z tego namoczenia płynem tak silnie, iż świeże mleko ciepłe jeszcze po wlaniu na każdy garniec jednéj stołowéj łyżki ścina się bardzo szybko, a następnie poddając je odpowiednio ciepłéj temperaturze, w krótkim przeciągu czasu następuje zupełne oddzielenie się twarogu od serwatki, który zabiera z sobą wszystkie tłuste części i to właśnie jest powodem, iż sery robione ze słodkiego mleka za pomocą podpuszczki są tłuste, zawsze wilgotne, nie ulegające zepsuciu, a nawet niektóre wybornéj fabrykacji polepszają się z czasem. Przyrządzanie jednak takiéj podpuszczki połą-

czone jest z pewnego rodzaju zachodem, a co najważniejsza, płyn otrzymany z żołądka cielęcego ma zawsze jakiś odsmak udzielający się w pewnéj ilości mleka. Wielce byłoby więc rzeczą pożądaną wynalezienie jakiéj rośliny, którąby ten sam wpływ wywierała na ścinanie się mleka co podpuszczka, ku czemu przyrodnicy silną zwracają uwagę czyniąc poszukiwania w tym kierunku.

Przy przechowaniu takich serów część wewnętrzna będąc wystawioną na bezpośrednie zetknięcie się z otaczającą atmosferą i miejscowością, ulegać będzie innym przemianom niżeli wnętrze. Przechowanie sera przez czas niezbędny, ażeby się w nim wyrobiły odpowiednie związki, wymaga odpowiedniéj miejscowości pod względem temperatury, stanu wilgoci, przewiewności powietrza, a nawet części składowych ścian samego pomieszczenia, w którym się sery na ten czas wewnętrznego samowyrobu umieszczają. Nieraz nawet w ciągu tego czasu potrzebne są pewne dodatki ciał obcych, któremi takie sery się z wierzchu otacza, lub też nawet zmienić potrzeba miejscowość, w któréj się ser dla doprowadzenia do stanu dojrzałości przechowuje.

Od umiejętnego i odpowiedniego zachowa-

nia tych powyżéj wymienionych warunków zależy dobroć i gatunek sera. Jak wiemy, serów jest wiele gatunków różniących się między sobą pozorem, smakiem a każdy z nich wymaga właściwego rodzaju wyrobu i następnie przechowania. Dotąd nie mamy jeszcze zasad ściśle naukowych, któreby wyjaśniły przyczynę i same związki chemiczne, powstające przy téj produkcyi. W praktyce zwykle postępuje się podług wskazań przez rutynę na doświadczeniu opartą podanych. Dodać tu musiemy, że sery takie wyższych gatunków solą się tylko przez nacieranie powierzchni tłuczoną solą lub bardzo gęstym roztworem solnym.

Niektóre gatunki serów bywają zawijane w papier bardzo cienki metalowy (staniol) gdy takowy jest wyrobiony z czystéj cyny jest nieszkodliwy, lecz przymieszki ołowiu lub cynku wytworzyć mogą trujące połączenia z serem.

Fabrykacja takich serów, chociaż bardzo korzystna, wymaga już zupełnie odrębnych wiadomości i znajomości przedmiotu. Podajemy tutaj opis fabrykacji serów ze słodkiego zbieranego mleka:

Mleka słodkiego 25 garncy, w sześć godzin po zebraniu śmietanki, ogrzać w kotle miedzianym do 20 stopni Reaumura, o ile można tylko

na gorącéj blasze, nie poddając dużego ognia. Gdy już jest doprowadzone do właściwego ciepła, wlać pół kwarty płynnéj podpuszczki z tylnéj części cielęcego żołądka gdzie się odbywa trawienie (patrz wyżéj przyrządzenie podpuszczki) oraz dla zafarbowania sera kwaterkę wyciągu z szafranu, a wymięszawszy to wszystko nakryć kocioł, zdjęty z blachy i zostawić w ciepłéj izbie w spokojności.

W pół godziny mleko powinno się zupełnie zsiąść, wtedy trzeba powoli i z wielką uwagą, drewnianą łopatką umyślnie zrobioną z lipowego drzewa, rozkrawać twaróg, a w dziesięć minut po rozdzieleniu całéj massy, ogrzać znowu kocioł na ciepłéj blasze do 28 stopni Reaumura, nieustannie mięszając przez 12 minut. Wtedy zdjąwszy kocioł z blachy, mieszać jeszcze łopatką przez 25 minut tak, aby cała massa była przedzielona na równe kawałeczki, wielkości grochu zwyczajnego. Ostatnią jednak minutę należy mięszać jak najprędzéj, aby równo przemieszany twaróg jednostajnie osiadał. Ogrzewając dłużéj twaróg, należy go od czasu do czasu mieszać, aby się zbytecznie nie skupiał. Tak wyrobiony twaróg wylać na płótno, trzymane przez dwie osoby i po osiąknięciu serwatki, obwinięty starannie w te same płótno,

włożyć w drewnianą okrągłą formę, przyłożyć okrągłym denkiem i wyciskać w prasie z początku lekko naciskając, a następnie coraz silniéj, odwracając sery co kwandrans, a następnie co pół godziny, potem już rzadziéj. Przy odwracaniu serów, należy zmieniać o ile można najczęściéj płótno na świeże i suche.

Prasowanie trwać powinno 18 do 20 godzin, a wtedy wyjąwszy je z formy i płótna, ułożyć w przewiewnéj izbie na dwa dni, aby obeschły w umiarkowanéj temperaturze. Podczas tego obsychania nacierać z wierzchu i z boków, miałko tłuczoną solą kamienną, a jak tylko się sól rozpłynie, znowu wcierać takową ręką, lub nawet miękką szczotką. Wynieść do piwnicy i przewracać, solić i nacierać sery póty, póki zostają w piwnicy, czyli przez parę miesięcy, początkowo odwracając je codziennie, a następnie coraz rzadziéj. Jeżeli piwnica za wilgotna przenieść sery do śpiżarni, pilnując jednak, aby nie za nadto wysychały, gdyż sery takie, choćby najstarsze, powinny mieć pewną wilgoć.

Temperatura piwnicy powinna mieć 10 stopni Reaumura, a termometr przy całym wyrobie sera jest niezbędnym, czego gospodynie nasze nie uwzględniają, uważając go za rzecz zbyteczną. W średniéj pokojowéj temperaturze

10—12 stopni Reaumura trzymane sery, są zupełnie zdatne do użycia w ciągu trzech miesięcy. Barwnik z szafranu używany do zafarbowania serów ze słodkiego mleka, urządza się w następujący sposób. Na każdy łut utartego na proszek szafranu, nalewa się pół kwaterek wody dystylowanéj i półkwaterek spirytusu 14 próby, *) wlać to w butelkę, zakorkować i trzymać w zwykłéj temperaturze pokojowéj dni cztery, często butelką wstrząsając. Biorąc do użytku, przecedzić przez płótno i w miarę potrzeby wlać do massy serowéj.

Opisany powyżéj sposób robienia serów chudych ze słodkiego mleka, jest o ile można dokładny, dopełnia się go tylko nabytem doświadczeniem, gdyż w ogóle wyrób serów za pomocą podpuszczki, jest czynnością łatwą, ale wymaga dokładności w wykonaniu, a przy ciągłéj praktyce można dojść do doskonałego wyrabiania tychże; zużytkowując tym sposobem zbierane mleko, pozostałe od wyrobu masła.

Szwajcarja jest pod względem fabrykacji serów wzorem dla całego świata, a ser szwajcarski najbardziéj poszukiwany przez wszystkie narody. Pasza krów, zioła, kwiaty alpejskie i

*) 14-ta próba dawniejsza, odpowiada dziś 47 st.

w ogóle gór szwajcarskich czynią mleko tamtejsze o wiele lepsze i tłuściejsze.

Z tego cośmy tu powiedzieli okazuje się, że zajęcie się mleczywem nie wymaga ani osobnych znacznych nakładów, ani też osobnéj trudnéj nauki. Czystość, systematyczność i wprawa przy wiadomościach wykładanych obecnie w zwykłych zakładach naukowych zupełnie wystarcza. W końcu podane tu pewne wskazówki ułatwienia pracy powinny stać się bodźcem do czynnego działania.

ROZDZIAŁ VI.

Dróbʼ.

Drób należy do najprzyjemniejszego działu gospodarstwa kobiecego, gdyż tylko cztery miesiące w ciągu roku daje pracę staranną i czujną, resztę zaś czyli pozostałe ośm miesięcy zbiera się plony téj pracy, miłéj, dajacéj tysiące niespodzianek, korzyści mniejsze, ale częstsze. Chów drobiu jest jednym z najkorzystniejszych środków zużytkowania rozmaitych pokarmów, które się tylko drobiem spotrzebować dadzą. Głównym zaś pożytkiem chowu drobiu jest zaopatrzenie całoroczne domu w smaczne i wykwintne produkta na kuchnię.

Chów drobiu prowadzony na wyższą stopę produkcyjnego gospodarstwa a głównie zarodowego, jakie u nas w kraju prowadzi pani Izabela Ryksowa w dobrach Prażmów, może przynosić znaczne korzyści. Prowadzenie na większą skalę wylęgarni kurcząt, a następnie pro-

dukowanie karmnego drobiu, jak we Francji, jest to dział gospodarstwa leżącego u nas jeszcze zupełnie odłogiem, jednak z corocznych okazów wystaw inwentarza na placu ujazdowskim, widzieć możemy, że zamiłowanie to rozbudza się u nas i że jako w kraju przeważnie rolniczym, dojdziemy w niedalekiéj przyszłości do tego, iż pulardy, kapłony, indyczki i kaczki nasze tuczone wysyłane będą za pomocą pary do Berlina i innych miejscowości, które dotąd potrzeby swoje aż w Hamburgu zaopatrują, bo Hamburg jest placem zbytu wszelkich spożywczych produktów. O prowadzeniu produkcyjnego pospodarstwa drobiem powiemy daléj.

Pod nazwą drobiu rozumiemy wszelkie ptastwo przyswojone do naszego chowu, wliczając w to wszelkie odmiany kur, indyczek, perliczek, bażantów, kaczek, gęsi, a nawet dla przyjemności chowanych gołębi, łabędzi i pawi.

Kury. Kura ród swój wywodzi z Azji a głównie z Indji i tam w południowo-zachodniéj stronie, dziś jeszcze w stanie dzikim żyje. Oswojenie i hodowla tego domowego ptaka taki pożytek w gospodarstwie przynoszącego, sięga prawdopodobnie dalekiéj starożytności. Do nas, chcę tu mówić o Europie, już blizko dwa tysiące lat zostały kury sprowadzone w kilku odmianach i

odrazu zdołano je zupełnie przyswoić i zaaklimatyzować.

Jednak dopiero przy końcu pierwszéj połowy dziewiętnastego wieku, zamiłowanie do hodowania w rozmiarach szerszych tego gatunku drobiu, wzrosło w Europie, głównie w Anglji, do tego co dziś stanu, ze staraniem o ulepszanie ras i wybór doskonalszych gatunków. W owéj to porze, a głównie na wystawę w Londynie, o ile pamięć mnie nie myli, w 1853 roku, przywieziono pierwsze „kochinchiny“ z Azji wschodniéj, a następnie „bramaputry“ także z Azji sprowadzono do Ameryki Północnéj. Pierwsze te okazy przewyższające wielkością znane dotąd rasy kur, stały się powodem, że w Anglji, a następnie we Francji, Belgji i Niemczech, zajęto się hodowaniem kur w rozmaitych rasach. Zamiłowane gospodynie zabrały się do tego z zapałem, a następnie rzecz zmieniła się w specjalną i tym sposobem gatunki te dostały się do nas. Przez krzyżowanie tych dwóch ras z dawniéj znanemi, a następnie coraz nowemi, sprowadzanemi z Azji, liczba znanych w Europie gatunków kur, doszła do kilkudziesięciu, przeszło do 40, z których jednak połowa ma tylko odrębne, odróżniające je cechy.

Prawdziwie jednak, pomijając piękny pozór,

wszystkie rasy kur, co do użytku w gospodarstwie, na trzy główne gatunki podzielić można.

Kury bardzo nośne.

Kury dające obfitość mięsa, zdatne do tuczenia i

Kury łączące w sobie oba te przymioty.

Dawniéj znane u nas były tylko kury tak zwane „wiejskie,“ które rodzinami odróżniano na nośne i dobre do siedzenia, a te znowu dzielono na włoskie i hiszpańskie; oznaką dobroci zwykłych kur, był żółty dziób, duży, dobrze sterczący grzebień, u kurcząt grube żółte nogi, o pierzu dobrze przystającém do ciała. Z kolei po „kochinchinach“ i „bramaputrach,“ rozwinęła się hodowla doskonalszych jeszcze gatunków: „crève-coeur,“ „dorking“ i inne, a każdy prawie kraj przyswoił sobie jakieś gatunki, ogólnie jednak wszystkie te rasy znane są w Europie i Ameryce, pod nazwą „ras szlachetnych.“ Przecież Francja pierwsza, starannem i rozumnem hodowaniem, doprowadziła przymioty tych rozmaitych gatunków do wysokiego rozwoju.

Francuzi uważają „hudony“ za najlepszą rasę, łączącą w sobie wszystkie przymioty wymagane przy przemysłowem prowadzeniu hodowli drobiu. Prędki wzrost młodych, co spro-

wadza naturalnie wczesne niesienie się i wielką płodność jaj, które są duże i smaczne; łatwość tuczenia nawet starych osobników, wyborne, delikatne i obfite mięso przy drobnych kościach. Wcześnie wysiadają młode, już w końcu marca, lub najpóźniéj początku kwietnia sadza się je na jajach, przez co już jesienią są młode nośne kury, a znoszą zwykle w ciągu roku od 180 do 200 jaj. Kurczęta nie potrzebują innych starań prócz dobrego pożywienia, rosną szybko i w szóstym zwykle miesiącu zaczynają się młode już nieść. Kogut tych ras, dorosły, waży przeszło dziesięć funtów, młody już na zabicie zdatny, waży od 5 do 7 funtów; kura jest jak wszystkich ras, nieco mniejszą i waży przeciętciowo 6 do 8 funtów, podobne zwykle bardzo do koguta, prócz głowy, gdyż grzebień ma mniejszy, a czub bardzo suty i okrągło zarośnięty. Jedyną ujemną stroną téj rasy jest, iż potrzebują więcéj ciepła od innych, należy je chronić od wielkich wiatrów i słoty i choć w najciaśniejszém miejscu, co im nic nie szkodzi mieścić w téj stronie kurnika, gdzie od wiatrów jest osłonięty.

Wada wszystkich czubatych gatunków, któréj podlegają jest, że pijąc zwykle czuby maczają w wodzie, co jest bardzo szkodliwem i

sprowadza choroby oczu, którym w ogóle podlegają bardzo często. Najlepszym środkiem na uniknięcie tego, jest podcinać piórka na czubku, po każdem pierzeniu, przez co robi się kurom wielką wygodę.

Rasa „crève-coeur," również we Francji wyhodowana, biorąc swą nazwę od miejscowości, gdzie głównie w wielkiéj ilości zaczęto je hodować, odznacza się większą, jak u innych gatunków ilością i dobrocią mięsa.

W 1867 roku na Wystawie paryzkiéj, przedstawiono okazy, już we Francji wyhodowanych gatunków szlachetnych, jak je teraz zowią, ras francuzkich, z których kochinchinki były na rozpłód, wprost z ojczyzny swéj, Chin południowych sprowadzone. U nas przezwane są one „kuropatwianemi," dla podobieństwa pstrego opierzenia do kuropatwy. Bramaputry wielkością rozmiarów, zalecały się gospodarstwom, zwłaszcza na handel. Oba te gatunki jednak znoszą jaja mniejsze i mniejszą liczbę, są więc mniéj pożądane, przy hodowli drobiu przemysłowo prowadzonéj, jak wyżéj opisane dwa rodzaje. Ponieważ kury pochodzą z ciepłych krajów, wymagają ciepła, dobrze więc zaopatrzone kurniki są pierwszym a koniecznym warunkiem utrzymywania tego tak pożytecznego

w gospodarstwie gatunku drobiu, który przynosi stały niejednorazowy dochód. Dla tego też kury chowane po wsiach przez wiejskie kobiety w chałupie pod piecem lub pod łóżkiem niosą się prawie nieustannie, nawet wśród najtęższéj zimy i siedzą na jajach dwa razy do roku, gdy tymczasem we dworach przy znacznéj nawet liczbie kur nośnych zwykle brak jest jaj, które tak jak i kurczęta zwykle dwór poszukuje na wsi, powodem tego nie jest nic innego tylko brak ciepłych, dobrze zaopatrzonych i urządzonych kurników, oraz brak starannego pielęgnowania czyli nadzoru przez samą panią. Kura czy kogut w najlepszych warunkach żyją lat 6 do 8, lecz po 6 latach są już tylko pasożytami; kura przestaje się nieść, a koguty przestają przewodniczyć całéj gromadzie kur. Najbardziéj poszukiwane ze zwyczajnych gatunków są kury tak zwane „marcówki“, czyli z wczesnego wylęgu, gdyż takie nietylko niosą się bardzo wcześnie, bo przed Bożem Narodzeniem, ale już w marcu chcą siedzieć, a wtedy ma się znowu marcowy przychówek. Koguty marcowe są także lepsze do wychowu, gdyż w 7 a najdaléj w 8 miesięcy jest zupełnie dojrzały, na gromadę z 10 do 12 kur liczy się jeden kogut, a wtedy wszystkie jaja będą zalężone. Chcąc otrzy-

mać pożytek z drobiu a w szczególności z kur, powinny mieć takowe swój oddzielny kurnik o dwóch przedziałach czyli komórkach i swoje-li tylko dla drobiu przeznaczone podwórko. Jedna z komórek ma być ciemną jednak z dwoma zasuwanemi deseczką otworami dla odświeżania powietrza i ta właśnie powinna być cała wysłana słomą, a nawet dobrze poustawiać w kątach kilka nizkich okrągłych koszy, które służąc do znoszenia jaj, następnie służyć mogą do wysiadania tychże. Druga komórka powinna być o wiele większa, widna, opatrzona dwoma oknami oszklonemi ale za żelazną kratą, tak aby było bezpiecznie w zimie od mrozu, a jednak aby można było przewietrzać w miarę potrzeby; że zaś najlepsze i najszybsze jest przewietrzanie za pomocą przeciągu z dwóch otworów; więc i tu najlepiéj, aby było dwa okienka. Kurniki powinny być na zewnątrz jak najstaranniéj zaopatrzone nie tylko na zimę w czasie mrozu, ale nawet podczas chłodów wiosennych i jesiennych, bo wiemy, jak ważnym warunkiem jest dla drobiu ciepło i to co tu mówiemy o utrzymaniu i ciepłocie kurników, stosuje się tak samo do pomieszczenia indyków, gęsi, kaczek i t. d. Każde z tych gatunków powinno mieć oddzielne swoje pomieszczenie, które jednak

może łączyć jedno podwórko. W kurnikach powinien być utrzymywany wzorowy, przesadzony nawet porządek, bo jeżeli gdzie, to w każdym dziale wiejskiego gospodarstwa powinien być porządek utrzymywany do ostatecznych granic, jeżeli chcemy odnieść korzyść z téj lub owéj gałęzi.

Pokarm i niośność kur. W ogóle wszystkie rasy kur niosą się od początku Marca do końca Lipca, czyli do chwili, gdy dostają nowe pierze, co trwa zwykle od 5 do 8 tygodni, pomimo to, nie należy im w tym czasie żałować pożywienia, gdyż wtedy dłużéj się nieść nie będą. Po nowem opierzeniu, niosą się zwykle znowu, choć nie tak regularnie, jednak ciągle, aż do zimy, a nawet zimową porą jeżeli mają ciepłe kurniki.

Ażeby mieć kury nieśne, niekoniecznie trzeba hodować jakieś szczególne gatunki i nasze zwykłe kury nieśnemi się staną, jeżeli będziemy umiejętnie z niemi postępować. Najpierwszym tu warunkiem jest, aby kury dłużéj nad trzy lata nie trzymać, w drugim bowiem roku kura najwięcéj jaj znosi, w trzecim już znacznie mniéj; gdzie się więc starannie prowadzi hodowla kur, tam cztero-latki najwyżéj, sprzedają się utuczone lub zabijają, chociaż w drugim roku mię-

so kury jest najsoczystsze i najdelikatniejsze. Młode kurki jeśli są dobrze karmione, wylęgłe w Kwietniu, powinny się już nieść w jesieni, właśnie wtenczas, kiedy cena jaj jest bardzo wysoka. Jeżeli kury mają nieść się w zimie, powinny mieć ogrzewany kurnik i na pożywienie dostawać mięsa, ale ogrzewane kurniki, są dla wielu małych gospodarstw rzeczą za kosztowną, więc szukając na to innych sposobów, aby kury nie cierpiały zimna, mieści się w kurniku gruby pokład nawozu końskiego, para wychodząca z niego ogrzewa kurnik, który o ile to jest rzeczą możebną, powinien być stawiany na wschód w ogóle, gdyż promienie słoneczne bardzo działają na wczesne niesienie się kur. W każdym kurniku powinna leżeć na ziemi szeroka duża deska, codzień mokrym piaskiem czyszczona, a raz na tydzień szorowana wiechciem i gliną; na téj desce sypie się pokarm przeznaczony i drugie korytko, w które codzień rano leje się świeża woda, wylewając wczorajszą i szorując korytka choć raz na tydzień. Pozostawienie pokarmu lub wody z jednego dnia na drugi, brak porządku codziennego w kurniku, sprawia zaduch, z którego drób dostaje pasożytów zwanych weszką, marnieje i ani kury nieść się nie będą, ani żaden drób się dobrze paść nie będzie.

Dla zniszczenia téj plagi nawiedzającéj kurniki doskonały sposób wykadzenia ich siarką. Po wypuszczeniu na dwór kur rzucić kilka łutów tłuczonéj siarki na rozrzarzone węgle na glinianéj misce i natychmiast zamknąć kurnik na cały dzień. Wieczorem wyw ietrzyć kurnik otworzeniem drzwi i okien a gaz z siarki powstały niszczący owady nie wpłynie na szkodę kur. Jak człowiekowi do życia potrzebna czystość i świeże powietrze, tak i każdemu żyjącemu stworzeniu. Warunkiem utrzymania w dobrym stanie drobiu rozumie się samo przezsię, jest obfity i pożywny pokarm, t. j. pod właściwym rozumiemy taki, jaki podnosi niośność kur lub służy do utuczenia każdego rodzaju drobiu. Dawniéj sądzono, iż kura potrzebuje tylko pokarmu roślinnego jakim jest ziarno, nowsze w tym kierunku spostrzeżenia robione przez chemików francuzkich nad właściwością jaja kurzego, dowiodły, że aby kura była ciągle ni osną, potrzebuje nietylko roślinnego ale i mięsnego pożywienia. Dla tego bardzo korzystnie dla niosności kur jest dawanie im zimą choć raz w tygodniu oprócz zwykłéj paszy kości suszonych, miałko tłuczonych, zarobionych wodą na ciasto i pomieszanych ze zwykłą ich karmą, ziarna, robaków, padliny lub tym podobnie. W czasie wiel-

kich mrozów dawać kurom po kilka ziarnek gorczycy dla rozgrzania. O prawdzie tego spostrzeżenia dochodzimy do przekonania nawet ztąd, iż najlepiéj utrzymana kura w zimie daleko mniéj znosi jaj jak w lecie, naturalnie iż cała przyroda mniéj jest czynną w zimie, ale oprócz tego kura idąc za wrodzonym instynktem, prócz pokarmu roślinnego w ziarnie, grzebiąc cały dzień, zdobywa sobie pokarm zwierzęcy w postaci robaczków. W gospodarstwie na mniejszą prowadzoném stopę, można w zimie dawać kurom niosnym odpadki od surowego jak i gotowanego mięsa, posiekane z odprawą z oczyszczania zwierzyny lub drobiu, naturalnie odrzuciwszy same kiszki. W większych jednak gospodarstwach, gdzie się pragnie otrzymać większą płodność jaj na sprzedaż, tam już owe odpadki by nie wystarczyły, że jednak podług obliczenia kura znosi w zwykłych warunkach 100 do 120 jaj rocznie, a przy pożywieniu mięsnem ilość ta wzrasta do 200, więc warto pomyśleć o pożywieniu mięsnem dla kur. We Francji i w miejscowościach gdzie hodują pulardy tuczone na sprzedaż, karmią je larwami robaków, które otrzymują z obracanych na ten cel wnętrzności zabijanych na kuchnią zwierząt i padliny końskiéj, wytwarzających się

w rozkładającem się mięsie. We Francji i w Niemczech od kilkunastu już lat mięso końskie jest w użyciu, łatwość więc dostania odpadków jest wielka; u nas naturalnie chcąc mieć je na pożywienie kur, używać można tylko mięsa starych padłych koni; najlepiéj więc wykopawszy w bliskości stajni dół, wrzucić w niego kości i krew od zabitego drobiu, przesypać otrębami, wrzucić daléj jak wyżéj wnętrzności zabijanych na kuchnię zwierząt, to jest cieląt, baranów, prosiąt, wieprzy, wszelkiego rodzaju drobiu, a podczas ciepłych dni bardzo szybko lęgą się robaki na karm dla kurcząt i w ogóle drobiu. Z łatwością, rzucając w niego odpadki ze zwierząt bitych w domu z pomocą padliny końskiéj mieć można zawsze gotowe pożywienie zwierzęce dla kur w zimie.

Robię tu uwagę, że przy tuczeniu kapłonów lub pulard nie można używać tego sposobu, gdyż doświadczenie wykazało, że mięso jest niesmaczne, używa się więc tylko do tuczenia ospy jęczmiennéj zagniecionéj mlekiem na kluski.

Do dobrego pożywienia kur na sposób zwykły, należy owies suszony, jęczmień, siemie konopne i lniane, wapna nie trzeba kurom żałować, należy go mięszać z pożywieniem, gdyż jest ono potrzebne do uformowania wapiennéj

łupinki na jajku. Kto chce mieć zawsze świeże jaja i prędko młode kurczęta, powinien trzymać kilka kur kochinchinek, te się dobrze niosą i do wysiadywania kurcząt bardzo są spokojne i dobre. W czasie lata, w gospodarstwach zwyczajnie prowadzonych, gdy kury chodzą swobodnie po podwórzach, nie trzeba im wcale mięsa dawać, gdyż mają w ziemi taką ilość robaków i innych owadów, że mięso byłoby zbytecznem, trzeba im za to dawać rozmaitych zielenin jako to: sałaty i t. p., jest to warunek dobrego smaku jaj.

Jeżeli kury siedzą dla mrozu lub dla tuczenia w kurniku, należy im oprócz pożywienia i świeżéj wody, dawać koniecznie gruby piasek i ziemię wapienną. Oprócz wiadomego pożywienia i ziarna wszelkiego zboża, robaków, owadów i trawy, kury jedzą z ochotą groch rozpęczniały, chleb żołędziowy i naturalnie z każdéj mąki, najlepiéj jednak lubią ciasto zagniecione z siemienia lnianego po wytłoczeniu oleju, niosą wtedy ogromne jaja z wielkiem czerwonawem żółtkiem. Nad Renem, gdzie chów kur prowadzony na wielką skalę głównie dla produkcji jaj wywożonych do Anglji, kury niosą się zimą i latem, dając ogromne jaja. Karm kur składa się tam z cia-

sta zagniecionego z ostatków rozmaitego zboża zemlonego na mąkę zmieszaną z kuchami olejnemi. To ciasto siekają drobno i dają trzy razy na dzień kurom, mieszając z tém suszone pokrzywy. Dobrem pożywieniem dla kur jest następująca mieszanina: Garniec siemienia lnianego ususzyć w ciepłym piecu, następnie utłuc go grubo i pomieszać z garncem otrąb pszennych i garncem mąki żołędziowéj, pomięszać a dodając wody, zagnieść na ciasto, posiekać i dawać kurom, im drobniéj siekane, tém lepiej. Tego rodzaju pożywienie wpływa niezmiernie na niosność kur; lubią one także bardzo wszelkie drobne owoce jak jagody, porzeczki, maliny, agrest i t. p. W ogóle gdy dostają regularnie i obficie pokarmu, choć dwa razy dniem, bo nie zawadzi i trzy razy, nieść się będą dobrze i z małemi tylko przestankami, zostawione zaś własnemu przemysłowi, zmuszone żywić się tylko znalezionem ziarnkiem lub robakiem gdzieś na około śpichrza lub na mierzwie, chudną, marnieją i bardzo niewiele jaj w ogóle znoszą, gdyż często spotykają pożywienie szkodliwe dla siebie.

Kura żyje jak to już powiedzieliśmy sześć do ośmiu lat, a znosi w ciągu życia mniéj więcéj 600 jaj, w pierwszym roku 20 do 25,

w drugim 120 do 130, w trzecim i czwartym po 130 do 140, w następnych zmniejsza się liczba znoszonych jaj, tak iż w ósmym roku często zaledwie 12 zniesie. Najracjonalniéj zatém najdaléj jesienią po czwartym roku, gdy się już niosność zmniejsza sprzedawać na mięso, nie radzę jednak tuczyć i używać na własną kuchnię, gdyż najlepiéj przyrządzony stary drób zawsze będzie niesmaczny.

Najnowszą rasą kur amerykańskich są „Wyandotty.“ Kogut półroczny téj rasy jest wielkości małéj indyczki. Gatunek ten, obecnie za granicą najwyższym cieszący się rozgłosem i uznaniem, jako rasa posiadająca wszelkie przymioty gospodarskie jako to: wczesność, płodność, wytrzymałość na zimno, zaradność charakteru, gorliwe wysiadywanie jaj, troskliwość kwok o pisklęta, szybki wzrost, dobry smak mięsa, a mianowicie, „wyjątkowa właściwość kogutów, iż bez kapłonienia mogą stanowić smaczne pieczyste.“ Zwolennicy Wyandottów dowodzą, że nietylko części białe mięsa, to jest piersi, są smaczne, ale i ciemne, czyli uda, naturalnie z uwzględnieniem położenia towarzyskiego, bo co kapłon, to w każdym razie nie kogut, kapłon zawsze policzonym będzie do lepszych kąsków, lecz dla domowego stołu co-

dziennego użytku, jest on artykułem kosztowniejszym i nieco ambarasującym.

Do Europy pierwszy sprowadził je p. Jahs Silling, z Menebeator, a w roku 1884, na wystawie w kryształowym pałacu, otrzymał za swój sztam kur Wyandottów pierwszą nagrodę. Od téj chwili, prawdziwa manja opanowała hodowców zagranicznych ku téj rasie. W roku 1886-ym, pani Ryks sprowadziła sztam, czyli koguta i dwie kury oryginalne Wyandottów, których jaja zapłodowe można nabywać w Prażmowie. Doświadczenia dwuletnie potwierdzają słuszność przyznawanych przymiotów téj rasie, co zaś do wartości kuchennéj kogutów z chwilą rozpowszechnienia rasy, smakosze sami ją oznaczą.

Wysiadywanie jaj i wylęganie kurcząt. Kura wysiaduje swe pisklęta trzy tygodnie, czyli siedzi na jajach dni 21. Jaja do wylęgu nie mogą być starsze nad trzy tygodnie, starsze dostają grubszéj skorupki, któréj twardość przeszkadza do łatwego wylęgania się kurcząt. W zwykłych warunkach chowu drobiu wylęganie naturalne niezaprzeczenie zostanie zawsze na pierwszym planie, bo w niczem jeszcze sztuka nie przeszła natury. Najznakomitsi hodowcy drobiu zgadzają się na to,

iż naturalne wylęganie jaj jest najracjonalniejsze. Ponieważ jednak kura wysiaduje tylko 15 do 20 jaj, a gdy ma nawet więcéj podłożonych, to te tylko zajmując miejsce, zabierają cieplik innym, więc francuzi radzą sobie, chcąc mieć większą liczbę kurcząt od razu wylęgniętych używając do wysiadywania indyczek, którym można podłożyć bez obawy stosownie do wielkości 26 do 28 jaj, a co więcéj indyczki są tak gorące, że wytrzymują kilka wylęgów, to jest po odebraniu im natychmiast wylęgniętych kurcząt i pielęgnowaniu ich w pierzach lub przy innéj kurze, mającéj swoje kurczęta, można indyczce drugi raz a nawet i trzeci podłożyć jaja kurze. Sposobu tego sama używałam, lecz indyczka po dwóch wylęgach jest tak zbiedzona i zmęczona, iż na jéj odżywienie potrzeba wiele czasu. Tym sposobem wylęgnięte kurczęta, daje się innéj indyczce do wodzenia, a gdy jest takich kilka i kurcząt choćby setka, to wtedy dziecko jakie już je pilnować musi, aby się nie błąkały. Indyczka również dobrze pilnuje swych małych, czy to indyczęta czy kurczęta jednak taką zażartą matką jak kura przy kurczętach nie bywa, wysiaduje jednak równie dobrze a może lepiéj od kury. Kura wysiadując w spokojném miejscu przez przykrywanie jéj

własnem ciałem udziela tymże potrzebne ciepło do rozwinięcia zarodka, a przez poruszanie się kury na jajach, świeże powietrze dochodzi do wnętrza jaj i zastępuje zużywający się przez czas wylęgania tlen, bez którego żyjątka rozwijać się nie mogą. Kura w czasie wysiadywania zeskakuje z gniazda w ciągu dnia na 12 do 18 minut, nigdy dłużéj, dla pożywienia się, napojenia i oddania wydzielin, im krócéj kura opuszcza jaja, tém się uważa za lepszą matkę, gdyż przez dłuższe oddalanie mogą się jaja oziębić, krótkie zaś jest konieczne nawet dla odświeżenia powietrza w gnieździe. Powróciwszy na jaja kura zgarnia je zmieniając ich położenie z boku na środek, ze spodu na wierzch i t. p. aby wszystkie dochodziło jednakowe ciepło i tu właśnie leży owa wyższość natury nad sztuką, ów instynkt zwierzęcy zastępujący rozum ludzki.

Po wykluciu się 24 godzin kurcze jeszcze nie potrzebuje żadnego pożywienia i to jest powodem, że przy produkcyjnem drobiowem gospodarstwie wylęgania kurcząt za pomocą wylęgaczy, po wykluciu się kilkuset sztuk i obsuszeniu, posyłają je natychmiast w skrzyniach z otworami koleją w dalsze nawet odległości, (przyczem baczną należy zwracać uwagę, aby

kurczęta miały dostateczne ciepło (najmniéj 20 stopni Reaumura), do miejscowości trudniących się wychowaniem, wytuczeniem i sprzedażą takowych, jak to ma miejsce we Francji, gdzie wyzyskiwanie tego przemysłu podzielone jest na działy: wylęgania, wychowania, tuczenia i sprzedaży na targu, a w końcu, zabijania, oczyszczania i zbytu na konsumcją detaliczną.

Wracając do wyklutych piskląt, po wysuszeniu pod skrzydłami kury lub indyczki we 20 do 24 godzin dostają jajka na twardo gotowane i siekane, przez tydzień cały, następnie domieszywa się średnia gotowana kasza jęczmienna lub gryczana, późniéj jaglana surowa, siekana zielona pietruszka, co trwa 3 do 4-ech tygodni, rano zawsze najlepiéj gotowaną strawę, następnie daje się im gdy już dobrze podrosną śrót jęczmienny lub gryczany, czyli grykę lub jęczmień prześrótowany, a w końcu przechodzą na karm ten sam co starszy drób, jednak dając im oddzielnie, aby stare je nie ododjadły.

Jak zastąpić kurę przy kurczętach?

Bywają często kury, które porzucają po kilku dniach a nawet zaraz swe małe, wtedy najlepiéj zastępują kwokę kapłony. Kapłona do tego przeznaczonego przywiązuje się za nogę

do stołka w ciemnym pokoju nie dając mu żadnego pokarmu, na drugi dzień wpuszcza się małe kurczęta i karmi obok niego; kapłon sądząc że one mu przynoszą pożywienie, przyswaja je do siebie szybko, kurczęta zaś tulą się pod jego skrzydła. Dla łatwiejszego przyswojenia kurcząt, można jeszcze wyrwać trochę piór na piersiach kapłonowi i potrzeć piersi pokrzywą, wtedy tuląc się do niego kurczęta, robią mu tem przysługę, zmniejszając palenie, jakiego doznaje po pokrzywach i chętnie przygarnia pod swoje skrzydła. We dwadzieścia cztery godzin kapłon tak się przyzwyczaja do małych, że staje się najlepszą matką kurzą.

Kurczę do użytku jest dobre od 6 do 10 tygodni, ani młodsze ani starsze. Gdy ma 10—12 tygodni jest już łykowate i niesmaczne; wtedy kapłoni się i pularduje, do czego wybiera się same najlepsze okazy, aby przetrzymały ten stan przejściowy. Między wiejską ludnością znajduje się zwykle kobieta zręczna do téj operacji. We Francji wcale kurcząt nie jadają, bo wszystkie okazy dobre przerabiają na pulardy i kapłony.

Choroby kur i środki zaradcze. Kury w ogólności podlegają rozmaitym słabościom, niektórym można zapobiedz przez czy-

stość i staranie. Nieczyste naczynia, zepsuta woda, skwaśniały przez ciepło lub za gorący pokarm, wilgoć, nieporządek w izbach, tak jak za wielkie zimno lub gorąco, są przyczyną chorób, które się łatwo wkradają, ale z trudnością a czasam i wcale nie usuwają, trudno bowiem dojść, gdzie leży przyczyna złego. Niedozór w chowie drobiu jest przyczyną wszystkiego.

1. Kury najniesniejsze wygubiają niekiedy całkiem prawie pierze, przez co stają się wraźliwe na zimno, zwłaszcza jeżeli się to zimą przytrafi, wtedy taka chora kura zamyka się w ciepłéj stajni, karmi chlebem moczonym w piwie i mięsem; w wodzie do picia moczy się żelazo.

2. W nowszym czasie rozpoznano zaraźliwą chorobę ócz skutkiem przeziębienia, stęchłego jedzenia, nieczystéj wody; objawia się rodzajem kataru, oczy zachodzą bielmem, przyczem soki uderzają do ócz, które się zamykają, kura chudnie i wreszcie zdycha. Środek na tę chorobę jest: oczy i nos nacierają się cynkową maścią; daléj piekielnego kamienia, macza się pędzelek i smaruje na około oka, przyczém wpuszcza się go odrobinkę w oko, a po dwóch minutach wymywa czystą wodą; w wodę zaś do picia wsypać trochę glauberskiéj soli, stosownie do ilości wody.

3. Złamanie nogi leczy się zestawieniem najprzód kostki, potem nalewa się na bibułę białka, lub gumy arabskiéj i obwija nóżkę, co skoro uschnie tworzy twardą łupinkę na około nóżki.

4. Rozwolnienie zbytnie pochodzi z zaziębienia lub z przejedzenia; skoro się rychło spostrzeże, pomaga gotowany ryż zmieszany z trochą magnezji lub kredy. Jako prezerwatywa mięszać w strawę od czasu do czasu trochę mąki z kości; w wodzie do picia moczy się żelazo, co dobrze działa na krew.

5. Wypuszczanie jaj bez łupin, lub z miękką łupinką wynika ztąd, że kury za mało pożywają części wapiennych, należy więc dawać jak najwięcéj łupin od spotrzebowanych jaj, a w braku tychże kupki z potłuczonego wapiennego muru w kącikach posypać, słabość ta pochodzi i ze zbytniéj ospałości, chcąc temu zapobiedz, należy w takim razie dać kilka razy, po pigułeczce zrobionéj z chleba, odrobinki kalomelu i opium, a na wymioty winnego kamienia $^1/_6$ grana; jako pożywienie dostają gotowanych kartofli z mąką z kości.

6. Na puchnięcie nóg, skutkiem czego kura dostaje gorączki, obezwładnienia, tak że się na nogach utrzymać nie może, radziemy wsa-

dzić chorą w gniazdo watą lub pierzem wysłane jak najcieplêj, i nogi oliwą ze spirytusem nasmarować.

7. Na trudne zniesienie jaja najlepiêj nasmarować otwór oliwą i trzymać nad parą z niezbyt gorącego rumianku; a jeżeli to niepomoże pognieść skorupkę jaja, a z łatwością wyjdzie i kura uratuje się.

8. Pypeć, czyli stwardnienie końca języczka, pochodzi z nagłêj zmiany powietrza, gdzie z wiatru i zimna zjada gorące kartofle, albo z wody zbyt długo trzymanêj w drewnianem naczyniu; zdzieranie pypcia z języczka jest barbarzyństwem, (zamiast tego środka, daje się piąta część pigułki „spongi“ w aptece znanêj), zaraz po pierwszem daniu pomoże, chorą kurę zamyka się osobno, daje miękkie jedzenie złożone z tartych kartofli, utartego chleba i od czasu do czasu łyżeczkę od kawy tranu (jak się dzieciom daje), a niezadługo pozbędzie się pypcia.

9. Pojawia się niekiedy i cholera u kur, objawy têj choroby, która trwa od 12 do 36 godzin są: smutek, zwieszenie skrzydeł, z żołądka wydaje cuchnący płyn, a przytem mocne rozwolnienie, choroba ta pochodzi ze zbytniego skwaru, chcąc jêj zapobiedz stawiać w czasie upału wodę z moczoném żelazem w miejscach

ocienionych. Srodki, które tylko początkowo działają są: najprzód chorą kurę odłączyć od stada, a potem kilka razy dziennie dać po pigułce zrobionéj z białego utłuczonego pieprzu umięszanego z masłem, przytem jako pożywienie śrót jęczmienny skropiony mlekiem; do picia woda z solą i popiołem.

10. Na otrucie kury bądź szczurem, owadem lub rośliną, daje się: zsiadłe mleko na otrucie szczurem; czarna kawa z opium na otrucie owadem lub rośliną. Zakopuje się także pod szyjkę w ziemię i tak parę godzin siedzi, ma to pomódz; wreszcie skoro kura smutna, a nie wie się przyczyny choroby, można jéj dać czosnku lub cebuli utartéj z masłem lub sadłem; również dobrze od czasu do czasu dać po trochu ziarna konopi, działa to na strawność, jednakże nie za wiele, bo zbytnio rozgrzewa.

11. Na grzebień biały, który się u Kochinchińskich kur szczególnie przytrafia, cały grzebień pokryty białym pyłem i szerzy się na łepek i szyję, skutkiem czego pierze wypadają. Na to środek jest: nacieranie drzewną oliwą lub maścią siarczaną.

12. Na robaki skoro się takowe pokażą, daje się siekany czosnek i senesowy wywar, wlany w wodę do picia.

13. Rany goją się nalepiéj obmywaniem letniemi mydlinami, a potem obwijają się płatkiem, tłustością niesłoną nasmarowanym i polewają wodą z terpentyną.

14. Obrzmienie wynikłe skutkiem uderzenia, leczy się okładami arniki.

Przemysłowe drobiowe gospodarstwo. Co do prowadzenia przemysłowego gospodarstwa drobiem, to trzy są tego odrębne gałęzie; albo produkcja jaj, do czego tylko kury są zdatne, bo najwięcéj i najlepsze znoszą jaja, drugi przemysł na mięso, to jest wylęganie sztuczne kurcząt, w czém najważniéjszym warunkiem jest utrzymywanie ciepła 30 stopni Reaumura, daléj wychów i tuczenie kurcząt, następnie produkcja kapłonów i pulard na zbyt. Trzecia gałęź zaprowadzenie zarodowych hodowli celniejszych ras drobiu rozpłodowego na sprzedaż.

Do wylęgania sztucznego, które dotąd tylko przy kurzych jajach ma miejsce, są rozmaitego rodzaju maszyny i przyrządy, zapoznamy czytelniczki nasze z najpraktyczniejszym, który wprowadził u nas pan Płotnicki.

Wylęgacz o którym mowa przedstawia szafę czworokątną, wysokości mniéj więcéj dwóch i pół metra, przedzieloną na połowę, w niższéj

mieści się pusta przestrzeń do wstawiania 3-ech lamp naftowych początkowo, a następnie jednéj, którą cały aparat się ogrzewa. W górnéj połowie umieszczonych jest sześć kondygnacyj płaskich, założonych jajami, ułożonemi na strzępkach papierowych, na których mieści się 1000 jaj, naturalnie świeżych i zapłodnionych. Boczne, cienkie ścianki szafy oraz przedziały pomiędzy szufladami z jajami, napełnione są wodą, która początkowo zimna, ogrzewa się za pomocą trzech lamp ustawionych w niższéj połowie szafy, zaopatrzonéj wentylatorami. Po doprowadzeniu wody i całéj temperatury aż do najwyższéj kondygnacji, do 30 stopni Reaumura, gasi się dwie lampy, a zostawia jedną, zamieniając ją tylko co 24 godzin na inną świeżo nalaną naftą.

Wylęganie się kurcząt z jajka jest nader interesujące dla nieznających tego procesu, z martwéj powłoki jajka wykluwa się zwewnątrz, robiąc sobie maleńki otwór dziobkiem w skorupce kurczę; a daléj coraz więcéj rozszerzając zawsze dziobkiem otwór, dochodzi do tego, iż całe, naturalnie w wilgotnych jeszcze pierzach, wychodzi ze skorupy, pozostawiając ją za sobą. Wtedy to w wylęgaczu urządzono jedną środkową kondygację na osuszenie, że tak powiem,

skończonych już stworzeń, gdzie zostają mniéj więcéj 6 do 12 godzin, zkąd przechodzą do umyślnie na ten cel urządzonego kurcząktnika, czyli ogromnych rozmiarów czworokątnéj klatki, dwa metry wysokości, a jeden metr szerokości w kwadrat zajmującéj, ustawionéj w tymże co i wylęgacz pokoju. Klatka owa o dziesięciu kondygnacjach zmieścić może kilka tysięcy wylęgniętych i osuszonych kurcząt. Po jednéj stronie każdéj kondygnacji będzie położony kawałek kożuszka, pod który nasycone kurczęta własnym instynktem kryć się będą jakby pod skrzydła matki. Klatka była oszklona, p. Płotnicki uznał jednak nasz wniosek za arcy praktyczny, aby ją, zamiast oszklenia, otoczyć siatką drucianą, uniemożliwiającą wypadnięcie kurczęcia, a jednak dającą zupełny przystęp powietrzu, bez którego żadne żyjątko na świecie obejść się nie może i które mu właściwie pomaga do wzrostu i życia. W czasie wyjęcia kurcząt na ziemię dla nakarmienia i napojenia, klatka bywa oczyszczana. Tym sposobem doprowadza się kurczęta do dwóch, a nawet trzech tygodni wzrostu, odkąd jeżeli pogoda i miejsce na to pozwala, wypuszcza się je na powietrze, gdzie dopiero zaczyna się prawdziwy ich rozrost i kurczęta nabierają smaku, ja-

kiego się od nich wymaga przy użyciu na kuchnią.

Doświadczenie nauczyło, iż wielkie hodowle drobiu przy pomocy wylęgaczy liczące po kilka tysięcy sztuk w obrębie zbyt małéj zwykle miejscowości, są niemożliwe, gdyż zawsze staje na przeszkodzie zakażenie téj miescowości przez utrzymywanie zbyt wielkiéj ilości drobiu razem, dla tego daje się słyszeć zawsze, iż podobne hodowle zakładane na większe rozmiary wkrótce upadają. We Francji, którą w tym kierunku za przykład zawsze brać musiemy, niema nigdzie wielkich zakładów hodowli drobiu, lecz wszystkie na doświadczeniu oparte podzielone są na mniejsze stada obejmujące po 200 do 350 sztuk najwyżéj i pomieszczone w pewném od siebie oddaleniu, przy odpowiedniem jednak dość obszerności mającem miejscu, tak aby się miejscowość nie zatruwała odchodami wydającemi szkodliwe dla drobiu wyziewy i była możność dokładnego oczyszczania miejscowości. Osady takie do hodowania drobiu najlepiéj urządzać w blizkości niewielkich zarośli lub ogrodów owocowych drzew, gdzieby drób mógł swobodnie przebywać cały dzień na powietrzu, bo jak człowiekowi tak i każdemu stworzeniu

żyjącemu pierwszym warunkiem życia i wzrostu jest powietrze. Jak wyżéj powiedzieliśmy przemysł drobiu we Francji jest bardzo rozdrobniony w rękach małych posiadaczy, co do produkcji jaj, wylęgania i wychowania, prowadząc zaś przemysł zasadzający się na wytuczeniu drobiu, najlepiéj wykupywać drób od drobnych posiadaczy, dając im możność wychowywania najlepszych na ten cel rass, zaopatrując w jaja z zakładów rozpłodowych, zajmując się tylko tuczeniem którego sposób detalicznie opisany tu podajemy.

Francuzki sposób tuczenia drobiu. Ponieważ mięso kurze jest ze wszystkiego drobiu najpożywniejsze i najstrawniejsze, spożycie jego w miastach coraz większych nabiera rozmiarów i dla tego coraz większe daje się z niego osiągać korzyści a przy sprzedaży wyższe ceny. Gdy tymczasem przemysł ten u nas jest bardzo zaniedbany, a drób zaledwie że cierpiany na podwórzach folwarcznych i najczęściej pozostawiony własnemu przemysłowi wyżywienia. Ze wszystkich krajów najwięcéj Francja odznacza się hodowaniem drobiu, a w szczególności produkowaniem pulard, co nawet jako sztuka długo było w tajemnicy zachowywane. Dziś nie jest to już tajemnicą i wszędzie

w okolicach wielkich miast Francji są zakłady hodowli i wypasania drobiu. Zakłady te wypasają miljony sztuk, a w szczególności pulardy i kapłony wysełają do Anglji i Niemiec. U nas sposób karmienia różni się wiele od francuzkiego, gdyż u nas tuczą kluskami i ziarnem co jest dwa razy kosztowniejsze aniżeli sposób francuzki, gdzie używają wyłącznie tłuczonego prosa, to jest mąki z prosa lub jęczmienia; do której dodawszy wody, zarabiają na tęgie ciasto dodając do tego cokolwieczek masła. Za napój dają im kwaśne mleko nieco osłodzone. Tak karmiony drób prędko się wypasa, dając białe, delikatne i smaczne mięso. Gęsi i kaczki wypasają jak u nas owsem, a dla pszyśpieszenia tuczenia dają czyste osłodzone mleko, naturalnie zbierane, które wpływa na zwiększenie rozrostu i wagi, na białość i smak mięsa. W takich zakładach nie sprzedają inaczéj jak oskubany i wyprawiony drób. Jeżeli drób jest zabity za pomocą przerżnięcia gardła, trzeba uważać aby krew popłynęła, oskubywać należy z wielką starannością aby nie uszkodzić delikatnego naskórka. Biorąc do użycia opłukaną pulardę obsuszyć płótnem i potrzeć pszennemi otrębami dla nadania białości. Po wypaproszeniu wkładają wewnątrz kilka suszonych trufli, które

stępnego dnia wyjmują, a mięso przez to nabiera pewnego przyjemnego aromatu. Niema wątpliwości, że podobne przedsiębiorstwo u nas przy dzisiejszych komunikacjach kolejowych wielkieby miało powodzenie.

Hodowla rozpłodowa. Głównie cztery rasy z rodziny kur zaliczyć można jako korzystne do chowania w rozpłodowém gospodarstwie drobiowem: Bramaputra, Kochinchiny, Houdany, i Crève-coeur. Chcąc prowadzić u nas w kraju przemysłowe gospodarstwo drobiowe musiemy się starać o zakładanie i utrzymanie w kraju choć w kilku odległych od siebie miejscowościach stad rozpłodywych najcelniejszzych ras, zagranicznych na podobieństwo prowadzonéj w tym kierunku hodowli wzorowéj w dobrach Prażmów, pani Izabelli Ryxowéj, gdzie można się zaopatrywać w świeże rozpłodowe jaja lub pary rasowe. Adres: przez Grójec w Prażmowie.

Indyki. Indyki pochodzą z gorących stref Afryki i dla tego są najtrudniejsze w wychowaniu, że wymagają nietylko przy wychowie ale zawsze, nawet stare, wielkiego ciepła i tylko chów ich udać się może przy bardzo dobrze opatrzonym ze wszystkich stron innemi budynkami otoczonym indyczniku, nadzwyczajnéj

czystości i porządku w pożywieniu, które powinno być akuratne i zawsze świeże za każdą razą dawane. Pomimo że od wielu lat przyswojone do naszego klimatu są zawsze nam obce, dzikie, jakby nieprzyjaciele w rodzinie drobiowéj, nie czują się na swoim gruncie u nas, nigdy nie oswoją się tak jak kura, która gdy oswojona zna panią, a nawet chodzące koło niéj kobiety i uważa się za przyjaciółkę domu, bo idzie nawet do pokoju za panią, jeżeli jej to tylko pozwolonem będzie. Ponieważ indyki są ogromnym ptakiem, dającym wyborne i delikatne pieczyste, są zatem bardzo ponętne do chowania, tem więcéj, że je w pewnych porach roku jak na Boże Narodzenie, w ostatki karnawału i na Wielkanoc bardzo bobrze spieniężyć można. Chów jednak jest bardzo trudny, największe są czarne, ale najtrudniejsze w wychowaniu, bo najdelikatniejsze, nie znoszą deszczu ani wilgoci; najtrwalsze są białe, szare i brązowe, te ostatnie bywają mniejsze, ale za to najsmaczniejsze. Wszystkie warunki czystości, przewietrzania i pożywienia stosujące się do kur należy i tu zastosować, co do pożywienia są nawet mniéj od kur wybredne, bo jedzą wszelkie gotowane jarzyny, mianowicie kartofle, do których domięszać można siekane pokrzywy i

inne znane zielska, na wiosnę gdy brak kartofli można je wymięszać z ospą owsianą lub jęczmienną, grochem rozgotowanym i t. p. Zawsze jednak dwa razy dniem tak zimą jak latem muszą dostawać pożywienie, inaczéj marnieją i chudną. Tuczą się bardzo prędko, ale trzeba ja sadzać parami i dawać czyste ziarno parę tygodni a następnie 9 dni kluski z mąki gryczanéj, które trzeba im wkładać w dziób w formie cienkiego wałka zrobione długości palca. Samice są dość nośne, zaczynają się nieść w marcu, jednak i później, kilka razy do roku znoszą po kilkanaście do dwudziestu czasem jaj, które są dużo większe jak kacze, w smaku bardzo delikatne, podobne do kurzych i w taki sam sposób dające się zużytkować. Na 6 indyczek powinien być jeden młody dwuletni lub najwyżéj trzyletni indyk. Siedzą doskonale, to jest pilnie i bez zsiadywania prawie z jaj, dlatego też wysiadają po kilka wylęgów, czy to na swoich, czy na kurzych lub kaczych jajach Siedzą na swoich lub kaczych jajach 4 tygodnie, ale chcąc aby siedziały, trzeba im zostawić zupełną swobodę w znoszeniu jaj. W indyczniku podściełać w kojcach siano nizko i zdala od ściany dla usłania wygodnego gniazda; zostawić zawsze pare jaj w gnieździe,

a gdy tylko siedzi sama na dwóch natychmiast podłożyć więcéj to jest 20, kaczych można 24, a kurzych nawet 26 lub 28. Indyczki są tak tchórzliwe, że gdy zostaną spłoszone z jajkiem zniesioném, z drugim już nie przyjdą w to samo miejsce, lecz szukać będą między najgęstszą zaroślą najdaléj od domu miejsca, aby skrycie znieść jajko i na podobieństwo perliczek bez pożywienia wysiadują pilnie zniesione skrycie 3 lub 4 jaja, aż znędzniałe same wyprowadzą swe małe z ukrycia. Jednak ponieważ lubią siedzieć i dobrze siedzą, pilnując je wieczór aby weszły do indycznika gdzie zawsze dostaną pożywienie i wodę, siedzą z łatwością i chętnie; jeśli tylko nie mają odpowiednich warunków rzucają jaja w ogrodach, krzakach, nie pamiętając gdzie, każde gdzieindziéj; trzeba więc gdy się zaczną nieść zrana przed wypuszczeniem zostawić w kojcach te które nie zniosły jeszcze i dopiéro gdy sama zacznie wołać, wypuszczać na podwórko. Wychowanie małych jest bardzo trudne, gdyż młodym indyczętom wszystko szkodzi, deszcz, wilgoć, wiatr, upał, słońce, zła woda, złe pożywienie. Ponieważ indyczęta po wykluciu nie umieją jeść, a indyczka nie umie je nauczyć jedzenia, więc w ośm dni po nasadzeniu indyczki podkłada się jéj jaja kurze, któ-

re się razem z indyczemi wylęgają, wtedy kurczęta zaczynają jeść usiekane drobno twarde jaja, a indyczęta widząc to naśladują instynktem wrodzonym każdemu zwierzęciu. Indyczęta po wylężeniu przez 24 godzin nie ruszają się prawie tylko oddychają pod matką Na drugi więc dzień po wylężeniu daje się każdemu kładąc w dziobek po ziarnku pieprzu umoczonym w najlepszéj oliwie naczczo, powtarzając to przez cały tydzień codzień. Oprócz tego pępki smaruje się oliwą, a nóżki całe macza w okowicie. Na trzeci dzień czyli raczéj w 48 godzin po wylężeniu daje im się żółtko posiekane, następnie całe jajka siekane, dokładając siekanego drobnego krwawnika i kaszy jęczmiennéj ugotowanéj na sypko z tłustością, daléj zamiast jaj dawać twaróg zawsze z pokrzywą i mlekiem kwaśnem i o ile można dodawać krwawnika.

Starsze nieco indyczęta, to jest trzy lub cztero tygodniowe karmią się trzy razy na dzień, to jest zrana w południe i wieczór. Dopiero po oschnięciu rosy wyganiają się na blizkie pola, gdzie po ugorach i zaroślach zbierają sobie na pokarm robaczki i ziarnka nasienne od traw, około południa przed skwarem słone-

cznym zamykają się w budce chruścianéj, gdzie się powtórnie karmią, a potém w polu znowu chodzić mogą, aż kiedy rosa padać zaczyna to jest stosownie do pory roku.

Mówi się tu tylko o dniach ciepłych, w słotne zaś i zimne nie tylko w izbie mają być trzymane, ale izbę tę przepalać zlekka należy, zawsze jednak nie zaniedbując wpuszczać do niéj świeże powietrze przez otwarte okno. Nic nie jest szkodliwszém dla indycząt jak zapędzanie ich razem z innym drobiem do wspólnych zadusznych kurników. Od zimna zbytniego ochraniać należy indyczęta od dwóch do trzech miesięcy, to jest do zupełnego wysypania się korali. Skwaru też słonecznego indyki zwłaszcza młode, znieść nie mogą, dla tego należy je trzymać pod drzewami albo w przewiewnéj budce chruścianéj, w tych godzinach dnia, kiedy najwięcéj gorąco dokucza. Do czterech lub pięciu tygodni dawać młodym indyczętom jadło z samem mlekiem kwaśnem, potem dodawać do niego można nieco serwatki, a nawet w jéj niedostatku czystéj wody, przyzwyczaiwszy tak stopniowo, nakoniec zupełnie mleko ująć można, należy tylko trawę dobrze wymieszać rękoma z serwatką lub wodą.

Indyczęta najsłabszemi są do wysypania się

korali, co nie wcześniéj przypada jak w sześć lub osiem tygodni po ich wylęgnieniu. Skoro się ten czas zbliża, a głównie jak czerwienieć zaczną, daje się im do jedzenia kwiat z nasieniem szczawiu końskiego (znany po wsiach), którego w trzeciéj części się dodaje do ich jadła zwyczajnego. Oprócz tego do jadła sypać na garniec łyżkę siarki i tém dwa razy dziennie karmić aż nim się korale zupełnie nie wysypią. Wtenczas już indyczęta przebyły najkrytyczniejszy perjód i odtąd już mniéj są czułe na zimno, słoty i zmianę jadła. Można już je wówczas trzymać na noc niekoniecznie w izbie, lecz w indyczniku dobrze oczyszczonym, gdzie się im co parę dni świeżą prześcieła słomę a dawniejszą starannie uprząta. Lubią one siadywać na żerdziach, należy przeto jedne umocować na łokieć od ziemi, drugie nieco wyżéj, ale nadto wysoko urządzać ich nie trzeba, gdyż indyki zlatując z nich odbijają sobie niekiedy piersi. Żerdzie te trzeba często oczyszczać, gdyż wszelka nieczystość i zaduch nadzwyczaj indykom szkodzą. Indyki lubią a nawet potrzebują się tarzać, czyli jak mówią, kąpać się w piasku, trzeba więc żeby go miały poddostatkiem w blizkości kurników. Po wysypaniu się korali, można już dodawać do jadła nać od kar-

tofli, spodnie liście żółte kapusty i brukwi, sałatę wyrastającą i t. p. Zawsze jednak pokrzywy z jéj nasieniem i liściem dodawać należy i osypywać posiekane trawy choć trochą mąki jęczmiennéj lub otrębami. Przytém w czasie sianokosu, wyganiają się na skoszone łąki, a w czasie żniw na ścierniska i gumna, gdzie mnóstwo znajdując pożywienia, nie potrzebują wcale, aby dla nich przygotowywano zwyczajne jadło, chyba raz na dzień dla rozmiękczenia żołądka, opchanego suchym karmem. Potrzebują wtedy jak najwięcéj świeżéj i czystéj wody, którą im w naczyniach płaskich w miejscach gdzie się pasają stawiać należy, gdyż pozbawione napoju zdychają lub chorują. Po św. Michale, gdy już nie ma traw indyki karmią brukwią, kartoflami, marchwią, rzepą, głąbiami kapusty na surowo posiekanemi. W zimie zaś oprócz tych jarzyn, daje się im otłuczone w stępie i zaparzone gorącą wodą lub brahą wszelkiego rodzaju plewy, oprócz gryczanych, które im szkodzą i jęczmiennych, których nie lubią.

Choroby indycząt i środki przeciw nim. We wszystkich chorobach indyków trzeba naprzód chore od zdrowych odłączyć, ponieważ się łatwo jedne od drugich zarażają.

Gdy indyczęta są nudne i chore z niewia-

doméj przyczyny, natenczas powinny być leczone w następny sposób: bierze się je na przetak i podkurza się łupinami od jaj z których wyszły, a które się w tym celu starannie w garnku przechowują. Po téj kuracji młode pisklęta nie wypuszczają się z izby przez dzień cały. Do jadła też dodaje się garść szczypioru cebuli (biorąc jéj tyle na raz na trzydzieści indycząt). To się im przez dni dwa daje. Można też jadło posypać siarką, biorąc je na garniec jadła łyżkę strychowaną. Obejrzeć też starannie należy, czy nie mają około kuperka niektórych piór krwią nabiegłych, które wyrwać należy. Można też smarować im nozdrza świeżem niesolonem masłem, gdyż cierpienia te czasem pochodzą od katarowego zatkania nozdrzów i gardła.

Młode indyczęta tylko co z jaj wylęgłe nadzwyczaj są skłonne do rozwolnienia żołądka, a że ta choroba jest bardzo niebezpieczną i zaraźliwą, przeto trzeba się starać zaraz ją w początkach zniszczyć, skoro się tylko jéj ślady na jednéj lub na kilku sztukach spostrzegą. Sypie się łyżkę pieprzu tłuczonego na garniec zwyczajnego jadła i póty się to powtarza aż choroba ustanie. Suchy przytém karm z ześrótowanego owsa lub jęczmienia, lub poprostu z kaszy, jest także bardzo skutecznym, gdyż

całą przyczyną téj choroby zdaje się być zbytek wodnistego a mało suchego pokarmu. Gotować też można pszenne otręby na gęstą papkę, która dobrze rozmielona daje się indyczętom na ciepło. Do wody wreszcie co im służy za napój wrzuca się kawałek albo zardzewiałego albo rozpalonego do czerwoności żelaza, a nawet żuzle kowalskie, co im wzmacnia żołądki. Starym też służy przeciw téj chorobie proszek z korzenia kurzego ziela na koniec noża zadany w pokarmie dwa lub trzy razy na dzień. Małym mniejszą się proporcję daje. Chleb w wódce umaczany uśmierza rozwolnienie, wzmacnia i ogrzewa im żołądki.

Jaja twardo ugotowane lub zbyt suchy pokarm bywa najczęściej przyczyną zatwardzenia u indycząt, trzeba więc czas jakiś dostarczyć chorym sztukom wilgotnego rozmiękczającego pokarmu. Liście sałaty pokrajane są najskuteczniejszym przeciw téj chorobie lekarstwem, szczególniéj jeśli się je rozwiedzie szumowinami od potraw (tylko nie kwaśnych) i zmięszawszy zlekka mąką żytnią lub jęczmienną, zagotowywa się i daje ostudzone. Zdarza się czasem, iż po biegunce, zalepiają się pióra około kiszki odchodowéj, co odchodzenie wyrzutów tamując o śmierć czasem przyprawia każdy drób; trze-

ba im przeto obciąć tak zlepione pierze. Jaja mrówczane służą także przeciw zatwardzeniu. Po przemoknięciu lub przeziębieniu indyczęta zrazu bywają nudne i posępne, późniéj bez ratunku zdychają. Zapobiegając temu trzeba rozpalonych kamieni nałożyć do wiadra, na nie nakłaść żygawki pokrzywy i polewać ją wodą a indyczęta w przetaku nakryte czemś bardzo lekkim, trzymać przez parę minut po nad tą parą podkładając jednak bacznie rękę pod ten przetak i gdy się mocne gorąco uczuje podnieść go wyżéj, aby się pisklęta nie poparzyły. Po téj operacji przez dzień cały nie wypuszczać ich z ciepłéj izby, pomoczywszy im przytém parę razy na dzień nóżki w wódce. Nie szkodzi też dać im połknąć po dwa ziarnka pieprzu.

Przeziębienie lub też nieochędóstwo w kurniku bywają przyczyną kurczu i stężenia nóg u indycząt, trzeba więc szkodliwe przyczyny usunąć, a tymczasem nogi im często smarować masłem niesolonem. Do jadła też dodawać albo łyżkę siarki na pół kopy indycząt, albo też garść szczypioru cebuli i to im przez dwa dni dawać naczczo.

W chorobach indyków tak starych jako też małych trzeba przedewszystkiem opatrzyć czy nie nabrzękają lub nie nachodzą krwią trzonki

niektórych piór ogonowych lub u skrzydeł. Jeżeli się takowa okaże, trzeba im takie niezdrowe pióra ostrożnie powyrywać, jednak nie wszystkie razem lecz częściowo, przez kilka dni. Za napój dawać im wtenczas wodę przegotowaną z jęczmieniem z dodaniem nieco żużli kowalskich. Do jadła też na każdą sztukę dodać po sporéj szczypcie ruty i bylicy, na młodą, o połowę mniéj. Gdy się zaniedba wyrywanie tych piór, indyki zwłaszcza młode chorować i zdychać będą. Z nieochędóstwa i zaduchu w kurniku, jako też z wilgotnego i stęchłego pokarmu pochodzi zaraźliwa choroba właściwa nietylko indykom lecz i innemu ptactwu, puchnienie i obrzękłość głowy. Dla tego przewietrzanie, wymiatanie, mycie podłóg i korytków, żerdzi, nawet deseczek od jadła nigdy się nadto zalecać nie może. Po usunięciu naprzód wiadomych powodów zarazy należy choremu ptactwu głowy oliwą smarować, język solą nacierać, do środka dodać po ząbku czosnku z masłem lub białem tłuszczem, a za napój wodę przegotowaną z trochą pieprzu. Przytém należy obejrzeć czy nie ma robactwa w głowie. Można też głowy obmywać wodą, w któréj się jęczmień gotował, do jadła zaś dodawać po trochu ruty i bylicy siekanéj.

Wszystkie te przepisy przeciw chorobom najdraźliwszego drobiu jakim są indyki, stosują się mniéj więcéj do kur, perliczek, a nawet bażantów, chociaż żadne z tych gatunków nie podlega tak łatwo różnym przypadłościom jak indyki.

Stare indyki samce są bardzo złośliwego usposobienia, nienawidzą koloru czerwonego, a szczególniéj korali i nie jest to bajką, bo doświadczyłam sama, iż u mnie na wsi rzucił się indyk na mnie, gdy miałam pąsowy w kraty szal, chodząc około pospodarstwa. W każdym razie chów indyków jest bardzo kosztowny; najkorzystniéj je spieniężać podkarmione, na wielkanoc, w ostatnie dnie przed wielkim tygodniem, ale wtedy jest koszt przezimowania, lub przysyłać porozumiawszy się z jakim handlującym drobiem domem, któryby cały dostawiony zapas kupił, tym sposobem można najkorzystniéj sprzedać.

Perlice. Perlice są odmianą kur, hodują się z taką samą starannością jak indyki, tak samo leczą i żywią. Smakują jak swojskie bażanty, mięso ich białe, a szare na udach, bardzo smaczne. Trudne są bardzo do oswojenia i do chowania, boją się ludzi, nawet chowane w kurnikach uciekają w zarośla, kryjąc

się z jajami, zawsze chodzą parami. Trzeba im koniecznie w kurniku kurzym oddzielne wyznaczyć miejsce, zrobić kilka kojcy z otworem do wchodzenia, gdzieby mogły bezpiecznie znosić jaja, których nie trzeba zabierać lecz zawsze 3 lub 2 chociaż zastawić, a gdy sama chce siedzić, co się bardzo rzadko zdarza, wtedy włożyć jaj 10, nigdy więcéj, bo niepokryje dobrze, mając niewielkie skrzydła i nie tak puszyste jak kura pierze na piersiach. Pochodzą z południowéj Ameryki, potrzebują wielkiego ciepła, czystego powietrza jak kury i dobrego pożywienia z ziarna. Nie mając ciepłego kurnika i obfitego pożywienia nędznieją bardzo szybko, nawet w lecie, są bowiem lękliwe, nie napierają się żywności jak kury, a same nie są dość zmyślne aby go sobie wyszukać. Nie lubią wysiadywać swych małych z wiadomością ludzką i w braku odpowiednich warunków z wiosną, gdy się zaczną nieść jako pochodzące z rodziny dzikich ptaków, uciekają w zarośla najskrytsze, gdzie znoszą skrycie jaja, następnie przy zupełnym braku pożywienia, żeby nie zdradzić miejsca swego gniazda wysiadają małe i dopiero gdy już nieco podrosną zmuszone nędzą swą, wychodzą na jaw. Jaja ich są wiele mniejsze od

kurzych, więcéj podłużne, ale bardzo smaczne i delikatne, chociaż tak ich mało znoszą, że rzadko dają sposobność nawet je spróbować.

Bażanty. Bażanty są to dzikie kury pochodzące z Azji, najwięcéj rozpowszechnione na Kaukazie, przyswojone od pewnego czasu i chowane jak swojskie w kurnikach, dawniéj utrzymywano je tylko w bażantarni i zdawało się że kto nie ma bażantarni, ten nie może je chować w zwyczajnym kurniku oddzielnie dla nich urządzonym. Bażantarnia jest to rodzaj małego oddzielnego, wysoko ogrodzonego drutową siatką parku, przeważnie jałowcem zarosłego, gdzie bażanty same bez innego drobiu się przechowują, mając zawsze dastateczne pożywienie. Dziś uprzedzenie to znikło i z rozwojem gospodarstwa drobiowego w wielu miejscowościach hodują bażanty. W Księztwie Poznańskiem bardzo często spotyka się właścicieli dóbr hodujących bażanty. Hodowla bażantów nie tylko przyjemność z pozoru pięknego ptaka, ale i znaczne korzyści przynieść może. Bażantów jest wiele gatunków, najłatwiejszy jednak do wychowania jest bażant zwyczajny i bażant srebrny, oba szeroko zaaklimatyzowane u nas. Bażanty dają bardzo delikatne i smaczne pieczyste. Można je hodować

w kurnikach oddzielnych lub w drewnianych domkach umieszczonych w obszernéj ptaszarni, otoczonéj i przykrytéj siatką drucianą, podzieloną na oddziały szerokie 4 łokcie, długie zaś 10 łokci. W każdym z tych przedziałów umieszczony jest mały domeczek, 4 łokcie długi a dwa szeroki, których ściany powinny ochraniać bażanty od wiatru północnego i zachodniego, o tyle co można, szczególniej od wiatru zachodniego. W takiéj ptaszarni powinny się znajdować krzaki: świerku, jałowcu, malin, porzeczek i t. p. Ziemia powinna być wyrównana darniną, a nad nią urządzone grządki, ażeby bażanty mogły na noc na nich siadać; w domkach podłoga powinna być posypana trocinami na dziesięć cali grubości lub też sieczką, tamże powinna być grządka, a domki powinny być zawsze otwarte, gdyż bażanty nie boją się zimna i rzadko nawet śpią w tym domku. Taki przedział może pomieścić w sobie 20 sztuk, do czasu parzenia się bażantów.

Pokarm dla nich jest: pszenica, jęczmień, gryka, kukurydza, ale nigdy żyto, gdyż jest dla nich niezdrowe, ośródek z bułki, sałata, różne zieleniny, liście kapusty i różne surowe jarzyny. Woda powinna być miękka, bardzo

czysta i codziennie zmieniana, powinny mieć piasek zawsze świeży i czysty.

W środku lutego zaczyna się parzenie bażantów, trzeba więc w tym czasie rozłączyć pary do oddziałów i dać każdemu samcowi po dwie lub cztery samice, żeby zaś zapewnić zalężenie jaj, trzeba im dawać od 1-ego marca gałki suche, składające się z $^1/_3$ bułki, $^1/_3$ jaj i $^1/_3$ siemienia konopnego, albo też jagód jałowcowych, gryki, wszystko to powinno być dobrze wymięszane i trzeba im dawać jak najwięcéj zieleniny. Niesienie jaj zaczyna się około 20 kwietnia, wtenczas urządza się w klatce gniazdko z gałęzi i słomy.

Jajka zniesione codzień się zbiera i to w tym czasie, kiedy im się daje jedzenie, gdyż nie trzeba ich straszyć lub często wchodzić w ogóle jak najmniéj przeszkadzać.

Jaja daje się do wysiedzenia we 20 dni, od początku niesienia się, kurze zwyczajnéj, byle była nie ciężka, łagodna i nie dzika, lub indyczce które doskonale wysiaduje, jest delikatna z młodemi, i długo je wodzi; wysiadanie jaj trwa 23 dni. Kura wysiaduje 20, indyczka 23 do 30.

Jaja trzeba przechowywać w pudełkach napełnionych trocinami lub otrębami i trzymać w miejscu suchem i niegorącem.

Samica młoda niesie około 30 jaj, stara 10.

Małe bażanty po wylęgnięciu się powinny być bez żadnego pokarmu przez 24 godzin i powinny trzymane być w pierzach, poczem kładzie się ich w pokoju na podłodze posypanéj trocinami lub piaskiem. Pierwszego i drugiego dnia daje im się mięszaninę ośródka z bułki, jajka twarde siekane, pszenica, jęczmień lub siemie konopne, które powinno być gniecione, można im dawać sałatę siakaną bardzo drobno. W następne dni daje im się naprzemian powyższe ciasto, lub jajka mrówcze, albo też mrówki zaduszone w piecu, lub też chrabąszcze wysuszone, albo glisty ziemne. Jako napój trzeba im dawać wino ocukrzone z wodą, które nalewa się na spodek, żeby zaś sobie nóg nie maczały, kładzie się na spodek filiżankę wywróconą. Dopilnować również trzeba, aby sobie piór nie maczały. W kilka dni można już im dawać wodę miękką, z warunkiem aby była czystą.

W 10 dni po wylężeniu mogą już iść na trawnik, ale trzeba uważać, aby trawa była sucha i unikać wielkiego gorąca. W trzy tygodnie można młode bażanty wpuścić do ptaszarni. Kurę umieszcza się w pudle przy ptaszarni i na zewnątrz pudło to łączy z pta-

szarnią, tylko za pomocą małego otworu, tak aby kura nie mogła iść do ptaszarni, gdy młode bażanty w każdym czasie mogą przejść do kury.

Kurze daje się jedzenie do jakiego nawykła a daléj nieco kładzie się jedzenie dla młodych bażantów, żeby kura nie mogła go dostać. Jedzenie składa się z prosa, ostrzycy, węgierskiego mchu, prócz tego daje się wyżéj opisane ciasto, które może być zastąpione we dwa tygodnie przez chrabąszcze, mrówcze jaja i t. p. We dwa miesiące dawać im trzeba ziarna, a jeżeli jest gorąco to bułkę maczaną w mleku, pomięszaną z otrębami, jeżeli jest zimno, to daje się bułkę maczaną w winie z wodą i wtenczas kura może być wpuszczona z niemi do ptaszarni.

W 3-im i 4-ym miesiącu ma miejsce pierzenie się, w tym czasie trzeba ich dobrze żywić, bułka z winem, różne ziarna, chrabąszcze, mrówki, a nawet owoce, maliny, porzeczki i jagody winogron. Gdy kryzys pierzenia się przejdzie, będą zupełnie zdrowe i silne, z czego okazuje się, że hodowla bażantów jest podobną do hodowli perliczek i indyków, prócz tego że im się daje mrówki i daléj już tylko ziarna, to jest poślad pszeniczny, zielona koniczyna lub sałata.

Kaczki. Kaczki należą do najłatwiéj dającego się chować, najmniéj kosztownego, a w porównaniu najkorzystniejszego drobiu; bo oprócz smacznego mięsa, dają wyborny puch i pierze, są wytrzymałe na zimno, deszcze i zadawalniają się pożywieniem byle jakiem.

Kaczka swojska wyprowadza swe pochodzenie od dzikiéj, dla tego też jest tak płochliwą, uciekającą od ludzi i kryjącą się tak ze znoszeniem jaj, jak też w czasie ich wysiadywania. Dzikie kaczki krzyżują się nawet często ze swojskiemi, a następnie zdarza się spotykać w bliskości jezior pomiędzy gromadą młodych swojskich kaczek kaczęta podobne do dzikich, które nawet w jesieni z dzikiemi odlatują. Kaczka dopiero w rok znosi jaja; jeden samiec na 10 kaczek liczyć trzeba na dobrze obrachowane stado. W pierwszych dniach marca kaczki zaczynają już znosić jaja; wtedy się kryją po kątach i gubią pierze. Nie przeszkadzając kaczce w znoszeniu jaj gdzie się jéj podoba, można ją doprowadzić do tego, że sama będzie wysiadywać jaja. Najlepszym do tego sposobem jest zrobić w komórce dla kaczek oddzielne kojce z małemi otworami. Kaczka tam znosić będzie każda oddzielnie swe jaja, których nie trzeba wybierać, a zniósłszy pewną ilość, sama zapragnie

siedzieć. Inaczéj kaczka się spłoszy i ztąd to pochodzi, iż zwykle kury lub indyczki muszą wysiadywać kacze jaja. Szczególniéj indyczki są tak usposobione, że po wysiedzeniu swych młodych, jeszcze mają chęć i siłę wysiedzieć na jajach kaczych, na których nie siedzą 4 całe tygodnie jak to ma miejsce, jeżeli kura lub kaczka siedzi, indyczce wystarcza 22 dni. Po wysiedzeniu młodych kacząt przez kurę lub indyczki, pisklęta kacze porzucają przybraną matkę, a same puszczają się na wodę, przez co często giną, a na dużych i zarosłych wodach dziczeją i uciekają.

Dla tego też przedewszystkiem należy się starać, aby kaczki wysiadywały swe młode, co tylko wyżéj podanym sposobem miejsce mieć może.

Kaczki niosą się od początku marca do końca maja, każda znosi od 40 do 50 jaj, dobra to jest nośna znosi niekiedy do 60 nawet w ciągu roku. Wylęgnięte kaczęta gdy obeschną w gnieździe po 24 godzinach jak każdy drób dostają jaja siekane na twardo gotowane, następnie kaszę jęczmienną gotowaną, mieszaną ze szczypiorkiem, sałatą z zielskiem siekanem, kartoflami i otrębami, oblane mlekiem kwaśném a w kilka tygodni już same sobie wynajdują żer,

dla tego też są tak łatwe bo niewybredne i staranne o siebie do wychowania. W każdym jednak razie przy staranném chowie rano i wieczór daje im się siekane zielsko z gotowanemi łupinami od kartofli lub z otrębami.

Kilka pierwszych dni trzymają się kaczęta w ciepłéj izbie wysypanéj suchym piaskiem, po czém oswajają się powoli z powietrzem, a w pogodne chwile wyganiają się z matkami na dwór. Dopóki nie mają pierza lękają się jak wszystkie pisklęta zimna i wilgoci. Na wodę puszczają się we dwa tygodnie po wyjściu z jaj, jeżeli służy ciepło i pogoda, z przeziębienia bowiem zdychają, dopiero po trzech lub czterech tygodniach znieść mogą słotę. W lecie gdy już idą na wodę i tam dla siebie żer znajdują, zmniejsza się im żywność i tylko wieczorem podaje się im nieco otrąb, śrótówki lub zboża w celu zwabienia ich do domu. Gdy się im pióra wystrzygają i skrzydełka rosną, co przypada na czerwiec i lipiec, są równie jak gęsięta osłabione, a pożywniejszy pokarm jest dla nich niezbędny.

Kaczki nie mogą być chowane bez wody, dla tego w blizkości gdzie mają swoje komórki, powinna być choć sadzawka, lepiéj jeżeli jest stawek, w którym są ślimaki, bo kaczki je bardzo lubią i tuczą się niemi z wielką łatwością.

Kaczki są rodzajem drobiu najżarłoczniejszym, dla tego łatwo je upaść byle czém, pośladem, grochem rozpęczniałym, lepiéj niżeli surowym, jęczmieniem, gryką, a najtaniéj drobnemi gotowanemi kartoflami posypanemi ospą, byle miały zawsze wielką obfitość wody. Pierze i puch z kaczek są lepsze i delikatniejsze jak z gęsi, chociaż go daleko mniéj. Kaczki naturą swą zbliżone do gęsi podlegają takim samym chorobom, choć są do nich mniéj skłonne, ztąd też zachowuje się przy ich hodowli te same środki ostrożności. Potrzebują one przedewszystkiem wiele powietrza, a brud i zaduch są dla nich zabójcze. Z téj przyczyny chlewy muszą być codzienie zamiatane, wysypane piaskiem i przewietrzane, a ponieważ kaczki są z natury swéj łagodne i zgodne, mogą się więc w jedném miejscu w ogromnych stadach mieścić.

Chcąc kaczki z korzyścią w większych gromadach chować, trzeba wybrać miejsce w okolicy jeziora lub stawu porosłego brzegami trawą. Gdzie zaś niema zupełnie wody, trzeba staw albo rów wykopać i napełnić wodą, gdyż woda jest koniecznym warunkiem zdrowia i chowu kaczek. Kaczki chowane bez wody tracą gładkość pierza, psują i ranią sobie nogi o twardą ziemię i nigdy nie dochodzą do téj wielko-

ści i delikatności, co chowane przy wodzie. Należy baczną zwrócić uwagę, aby w stawie gdzie są kaczki, nie znajdowało się pijawek, gdyż te przyczepiają się do nóg młodych kaczek i niszczą je w ten sposób. Dla wytępienia pijawek wpuścić w wodę kilka większych ryb, a te je wkrótce pożrą. Tam znów gdzie się znajdują ryby, nie należy puszczać kaczek, gdyż wyniszczą wszystek zarybek i ikrę.

W komórkach przeznaczonych dla kaczek może się chować inny drób; kaczkom należy zostawić najniższe miejsca, zostawiając osobny otwór do wejścia; ponieważ kaczki potrzebują świeżego powietrza, trzeba im w komórkach zrobić przewiew przez dziury w ścianach z zasuwkami na zimę. Chcąc aby się chów kaczek udał, trzeba nadzwyczaj starannie czystość w komórkach utrzymywać, otwierać drzwi i okna po wyjściu ich, zamiatać, codzień podściełać świeżo, oraz wybielić je niegaszonem wapnem.

Znane u nas gatunki kaczek są: zwyczajna polska, francuzkie, szwedzkie i pekińskie, których rozpłodnienie zawdzięczamy pani Izabeli Ryx, która głównie zajmuje się u nas w kraju rozpłodowém gospodarstwem drobiu. Kaczki pekińskie przedstawiane od lat kilku na wy-

stawie inwentarza, dochodzą prawie wielkością i puszystością pierza, naszych polskich gęsi, naturalnie młodych, są całe białe, więc pierze ładne, bardzo mięsiste, zalecają się delikatnością mięsa. Rozpładniają się łatwo za pomocą jaj, których dostać można na wiosnę pisząc list pod adresem: pani Izabela Ryx, przez Grójec w Prażmowie.

Gęsi. Gęsi należą do téj saméj rodziny drobiu co i kaczki, a chociaż mięso jest mniéj delikatne, użytek z nich daleko większy, wszystko bowiem od puchu, pierza, mięsa, szmalcu, aż do podrobów jest na użytek domowy poszukiwane. Oprócz użyteczności w gospodarstwie domowém, korzyści z chowu gęsi są znaczne, gdyż gęś jest ptakiem bardzo pokupnym przez żydów, więc i spieniężenie zawsze łatwe. Wylężona w kwietniu prędko wzrasta tak iż w lipcu może być sprzedana. To jednak pewna, że gdzie nie ma stawu lub rzeki w blizkości, tam chów gęsi nie może się udać. Chcąc je chować na sprzedaż, nie warto jest chować małéj ilości, gdyż gęsi robią szkody i dla tego wymagają pilnowania przez pastucha. Gęsi znanych u nas jest kilka gatunków, najzwyczajniejsza szara znana powszechnie i biała o długiéj łabędziéj szyi. Bardzo piękna i okazała jest gęś bremeń-

ska, biała, włochata, ze skrzydeł spadają długie białe, jak wstęgi wijące się pióra, dziób mają więcéj czerwony jak inne. Największe jednak są u nas znane gęsi tuluzkie, ogromnych rozmiarów, doskonałe do tuczenia; jaj zarodowych od gęsi tuluzkich dostać można w zarodowéj hodowli w dobrach Prażmów, powiat Grójecki. Zagroda czyli kojce dla gęsi urządzają się w ten sam sposób co dla kaczek, niskie zupełnie z otworami, aby mogły wchodzić i jaja znosić swobodnie; nic to im nie przeszkadza jak również i kaczce, żeby w górze na grzędach siedziały kury, czyli że można umieścić gęsi lub kaczki razem w jednym kurniku.

Gęsi zaczynają się nieść prędzéj od kaczek, bo już w lutym każda znosi swoje 8 lub 10 jaj, starsze znoszą 12 do 18 nawet, są one twarde, niesmaczne i do żadnego użytku nie zdatne, prócz do gotowania i siekania dla kurcząt. Gęsi chętnie wysiadują swe małe, byle im zostawiać w gnieździe choć po dwa jaja, a inne chować w chłodne miejsce; więcéj nad 12 do 15 jaj podłożyć nie można, bo się nie wylęgną. Gęsi niosą się do 10 lat, gąsiory najlepsze dwu i trzyletnie; jeden gąsior rachuje się na 6 gęsi. Mięso gęsi jest twarde, samca twardsze od samic; jak w ogóle tylko u bezpłciowych zwierząt mię-

so jest smaczne, kapłony, wieprze, woły, barany. Gęś siedzi na jajach tygodni cztery bardzo pilnie i wtedy należy jéj dawać pokarm dobry z ziarna i wodę na miseczce zaraz przy kojcu tak aby nie schodząc z jaj, mogła się napić wody zawsze świeżéj i czystéj, bez czego żadna gęś wyżyć nie może, tembardziéj że tylko raz na dzień schodzi z jaj dla pożywienia się. Gęsi wysiadują jaja dopiéro w drugim roku życia i w tym roku są najlepsze do użycia na karmienie, na pieczyste, szmalec, półgąski i t. d., a im starsza gęś tém lepiéj wysiaduje; mówią, że gęś żyje do lat 20.

Im wcześniejsze gęsi tem lepsze do chowania, późniejsze bowiem są jeszcze za słabe i za małe, aby przetrzymać lipcową chorobę, na którą mnóstwo gęsi pada, nie mogąc znosić zapachu kwitnienia lip, dla tego też dobrze jest wczasie siedzenia gęsi na jajach, podłożyć zaraz pod jaja kwiatu lipowego suchego, a na dwa tygodnie, to jest w połowie siedzenia, zmienić kwiat na świeży, co ma wielki wpływ następnie na gęsięta do przetrwania choroby lipowéj, podczas któréj najwięcéj zdycha. Dla tego też, aby gęsi wcześnie to jest w lutym zaczęły się nieść, a w marcu już siedziały, wcześnie się wykluły i w lipcu już miały po trzy

miesiące, potrzeba je w zimie od stycznia począwszy dobrze żywić i ciepło trzymać. Jeżeli bowiem siedzą w mrozy, w zimnych na mróz wystawionych kurnikach, zaziębią jajeczniki i zaczną się zaledwie w końcu marca lub w kwietniu nieść i cały proces wysiadywania będzie spóźniony, a wszelki drób, oprócz indyków, które dopiero z wiosną zaczynają się nieść, powinien wysiadywać w marcu. Gęsi niosą się dwa razy do roku, znosząc za każdą razą po 12 do 15 jaj, jednak jaja są tak niesmaczne i twarde, że dla ludzi użyte być nie mogą, tylko ugotowane, posiekane pomięszać między pokarm dla drobiu.

Gęsi są tak przezorne, iż poznają swoje jaja, dla tego też dobrze jest choć parę ich własnych podłożyć, oznaczając je przy składaniu do pudła numerem i jak wyżej powiedziałam, zostawiać zawsze w każdem usłanem słomą gnieździe po jednym lub dwa jajka, co je wabi do siedzenia prędszego. Gęsi siedzą cztery tygodnie, jednak w 27 dni już się zaczynają wykluwać, można więc już 25-go dnia przejrzeć pod światło które zalęgnięte, a które nie i wtedy wyrzucić nie zalęgnięte, co łatwo da się widzieć, a resztę położyć napowrót; jeżeli zaś 29-go dnia jeszcze się znajdzie które jajko nie nadziobane, widać że twarda skórka nie pozwala pisklęciu się wykluć

trzeba więc pomódz ostrożnie nad stłuczeniem skorupki, inaczéj pisklę przepadnie.

W czasie siedzenia trzeba gęsiom dawać owies i jęczmień trochę zwilżony wodą i czystą wodę, karmić je na dworze, aby dla zdrowia przewietrzyły się, a tymczasem oczyścić jaja pod gęsią i przewrócić, w ostatnich zaś kilku dniach nie pozwalać gęsi schodzić z jaj lecz je karmić na miejscu, poddając jedzenie, a dla zaduchu i powietrza otwierać drzwi i okna, a izbę gdzie siedzą, dwa razy dniem zamiatać i piaskiem wysypywać. Po wykluciu się piskląt włożyć je w duży garnek żelazny lub tym podobny statek z pierzami, aby obeschły, gdzie mogą zostać całą dobę, dopóki się nie pozbędą tak zwanéj woli, co łatwo poznać po lekkości i rzeźwości, podczas tego jednak wyjmować je ze dwa razy, żeby nóżki wyprostowały; po 24 godzinach wyjąć je z pierzy na przetak; na fajerkę z węglami drzewnemi gorącemi lub na jaką blachę położyć skorupki od jaj te same, z których się wykluły i podkadzić je dobrze dmuchając na węgle, bacząc aby nie były tłuste lub nie przepalone; wtedy im dać jajka siekane z pokrzywami. W pierwszym tygodniu karmią się kaszą jęczmienną lub owsianą rozmoczoną

w gorącéj wodzie, pokrzywami drobno siekanemi przesypanemi mąką owsianą lub jęczmienną, muszą mieć zawsze świeżą dobrą wodę. Po tygodniu można już dawać na przemian siekaną pokrzywę z otrębami, poślad jęczmienny, plewy od kasz zawsze z siekaném zielskiem, pokrzywami ze ściętą pszenicą gdzie bujnie wyrosła lub z koniczyną, lepiéj z pokrzywą. We cztery tygodnie się wypierzą, to jest będą już miały pierze, dopóty trzeba im trzy razy dziennie dawać pokarm, a nawet ażeby były silniejsze dodawać jęczmiennego słodu, lub śrótowanego owsa czy jęczmienia. Wypuszczać można na powietrze w kilka dni po wylężeniu, jednak nigdy od razu w zimny lub wilgotny dzień, ale czekać gdy sucho i ciepło, zaziębienie bowiem szkodzi bardzo gęsiętom i często z tego jeżeli zaraz nie zaczną się gorąca, giną—najlepiéj je przyzwyczajać po trochu do powietrza, wypuszczając na kilka godzin pierwsze dwa tygodnie. Po dwóch tygodniach już mogą iść z matkami na paszę, jednak nie dobrze, aby chodziły z całemi stadami, bo štare zawsze je odjedzą. Gdy zaczynają dostawać skrzydeł są wtedy najsłabsze, trzeba im lepiéj dawać jeść, jak wyżéj, a między jadło dorzucać gorczycy ogrodo-

wéj, koniecznie z kwiatem lub samego nasienia, czosnek siekany wymieszany z pokrzywami, a soli ile można najwięcéj, bo sól, poczynając od człowieka, wzmacnia każde żyjące stworzenie. Lipiec jest najtrudniejszy miesiąc do przebycia dla gąsiąt, w czasie kwitnienia lip, trzeba im wtedy dawać prześrótowane jare żyto lub słód z tego żyta, oraz rzucać im całe łodygi z nasienia gorczycy co ich wzmacnia, oprócz tego uszka nasmarować im oliwą, a miejsce gdzie na noc siadają wysłać paprocią leśną. Podczas kwitnienia lip włożyć w wodę do picia kawałek kamfory. Gęsi chociaż z téj saméj rodziny drobiu co kaczki wymagają daleko więcéj pielęgnowania, szczególniéj w trzecim i czwartym miesiącu życia, gdyż podlegają różnym przypadłościom i wtedy giną często całemi stadami, gdy tymczasem kaczki są najsilniejszym gatunkiem drobiu.

Jest zwyczaj po wsiach podskubywania gęsi na wiosnę i na św. Michał, zwyczaj to jednak barbarzyński, nieludzki i małe przynoszący korzyści; z tego powodu gęsi nie rozrastają się u nas tak dobrze jak za granicą. Wprawdzie gubią w pewnych okresach pierze, ale wtedy rano gdy się wypuszczają obrać je z tych pierzy, które same wypada-

ją nie podskubując wcale. Zbyt małe korzyści przynosi takie podskubywanie, aby narażać biedne stworzenia na ból, tem więcéj iż chudną przy téj operacji. Bijąc gęsi na półgąski i szmalec z 10 gęsi jest jeden funt puchu a cztery funty pierza. I tak z gęsi są wielkie pożytki, gdy się je tuczy na tłuszcz lub na półgęski; szmalec gęsi jest tłuszczem bardzo delikatnym i poszukiwanym wszędzie do chleba, żydom zaś tylko na takim szmalcu wolno jest smarzyć wszelkie mięsiwa i ryby. Tucząc więc gęsi oprócz wielkiéj ilości tłuszczu, piersi wykrawa się na półgęski, tak drogo płacone wszędzie, uda także można sobie wędzić, inne części spotrzebować na świeżo, wątroby użyć na robienie sławnych psztetów strasburgskich, a zabijając na takie użytki gęsi karmne otrzymuje się puch i pierze bez podskubywania.

Najkorzystniéj więc spieniężać gęsi tuczone, produkując szmalec, półgęski, pasztety, i pierze.

Tuczenie gęsi.

Właściwy czas do karmienia gęsi jest listopad i grudzień, gdyż wtedy już są dostatecznie duże.

W dużych gospodarstwach rolnych, hodowla gęsi na większą skalę, najczęściéj bywa zaniechaną, z powodu, iż gęsi robią szkodę w polu. Wszakże tam gdzie folwark dochodu przysporzyć powinien hodowla gęsi musi być z wielką korzyścią prowadzona, zwłaszcza dziś, kiedy wędzone półgęski taki mają popyt w handlu. Dobrze urządzone półgęski mogą stanowczo współzawodniczyć ze sprowadzanemi do nas z Pomorza, chociaż bez najmniejszéj kwestji, sławne pomorskie gęsi, znacznie są większe od naszych.

Tuczenie gęsi odbywa się na Pomorzu, po większéj części na otwartem powietrzu; trzymanie gęsi w karmnikach ciemnych i ciasnych wychodzi z użycia, a aczkolwiek stosunkowo większa swoboda ruchów, przeszkadza nieco tuczeniu, system ten okazał się praktyczniejszy, gdyż tłuszcz i mięso gęsi w ten sposób tuczonych, bez porównania jest smaczniejsze. W tym celu należy ogrodzić przestrzeń około 100 kroków kwadratowych; czystość i świeże powietrze wzmaga apetyt, a przez to samo ułatwia tuczenie, przytem daleko łatwiéj jest wszystkiego dopilnować w miejscu przystępném, niż w ciasnych i dusznych komorach.

Pokarmy dawane gęsiom podczas tuczenia mogą być bardzo rozmaite.

Wiejskie gospodynie zgadzają się wszystkie z tem, że owies jest najlepszem dla gęsi pożywieniem, jednakże gęsi owsem tuczone bardzo często niewiele dają szmalcu. Pochodzi to ztąd, że żadne ziarno tak się nie różni w gatunku jak owies. W korcu może być od 36 do 60 funtów różnicy na wadze; owies lekki nie posiada własności tuczących, a w braku lepszego, w téj saméj cenie na targu sprzedawanym bywa; wtenczas zamiast owsa, daje się gęsiom z początku siekaną marchew i codzień świeżo gotowane kartofle, rozgniecione na gęstą massę, przyczem niewielką ilość grochu można rozsypywać w zagrodzie. Po ośmiu dniach, kiedy gęsi widocznie są podkarmione, należy im dawać jęczmień, jednakże gotowany i ostudzony, gdyż ziarno surowe jest niestrawne; po czterech dniach należy z masą kartoflaną mieszać krupy jęczmienne; korytka nigdy nie powinny stać próżne, a woda w ceberku codzień odmieniana być musi. Wrzuca się w nią trochę soli, popiołu lub parę rozrzażonych węgli — a obok na kupce powinien leżeć piasek, co wpływa na trawienie i rozrost wątroby. Po ośmiu dniach gęsi dostają

groch, który należy sypać w cebry z wodą, ażeby trochę napęczniał, przyczem daje się znowu kartofle z krupami jęczmiennemi. W trzy tygodnie gęsi powinny być doskonale utuczone, a koszt takiego tuczenia o wiele jest mniejszy, niż gdyby były karmione dobrym ciężkim owsem, który zawsze jest drogi. Mięso będzie doskonałe, szmalec żółciutki i gęsty jak masło, a pierze także zyskują na wartości, gdyż są puszystsze i obfitsze, niż kiedy gęsi siedzą w zamknięciu i swobody ruchów są pozbawione podczas tuczenia.

Sposób podany zalecamy gospodyniom, które chcą hodować gęsi i mają po temu miejsce odpowiednie; jest on pod każdym względem korzystny, a nie jest męczarnią dla zwierzęcia. Rozsądek sam wykazuje, iż hodowane tak gęsi, muszą być jako pokarm dla ludzi zdrowsze, niż mięso z gęsi trzymanych w brudzie i zaduchu, które pod żadnym pozorem same zdrowe być nie mogą, a tém samém zdrowego pożywienia stanowić. Dalszy proces przygotowania połgęsek i t. d. patrz „Jedyne praktyczne przepisy wydanie 12."

Gołębie. Gołębie po większéj części chowane bywają tylko dla przyjemności widoku swego ładnego pozoru, oraz dla obserwowania

tego wzorowego obrazu prawdziwéj miłości małżeńskiéj i rodzicielskiéj. Są bardzo łagodne, łatwo się dają przyswoić i same przychodzą do ręki po żer, którego nie umieją sobie wyszukać, jedzą groch i wszelkie zboże. Mięso gołębie czarne, słodkawo mdłe, smakuje tylko amatorom; pieką się jak kurczęta, lub marynują jak zwierzyna w occie na parę godzin, a następnie duszą w śmietanie. Rosół z gołębi gotuje się dla chorych jako bardzo delikatny. Przychówek jest bardzo częsty, co dwa tygodnie znoszą po 2 jajka, najwyżéj 3 i zaraz siedzą na nich, wysiadując swe małe przez dni 12, co miesiąc więc jest młodych para. Samiec zarówno z samicą pilnuje gniazda i znosi pożywienie w dziobku dla małych.

Chów gołębi przynosi w ogóle więcéj szkody niżeli pożytku, a choć żywią się same i tylko w zimie daje się im pośledniejszego zboża dwa razy dziennie, to niemniéj w jesieni i na wiosnę wyrządzają w polu wielkie szkody.

Gołębniki stawiają się zwykle wysoko, a to dla zabezpieczenia od drapieżnych zwierząt; powinny być przedtem bardzo czysto utrzymane, wysypane piaskiem, inaczéj mnoży się w nich wszelkiego rodzaju robactwo. Na rozmnożenie zostawiają się gołębie wylęgłe na

wiosnę; pod zimę bije się ta sama ilość starych.

Aby gołębnik zabezpieczyć od kun i kotów smaruje się zewnątrz jego ściany oliwą do smarowania skór tak ostrożnie, by ani kropla nie dostała się do środka, pod spodem na zewnątrz powinien być obity blachą, inaczéj szkodliwe te zwierzęta wyciągnęłyby wszystkie gołębie, przytém przystawiona podczas opatrywania gołębnika drabinka powinna się zawsze odstawić. Pamiętać należy, aby gołębie miały podostatkiem świeżéj wody w gołębniku lub opodal postawioną.

ROZDZIAŁ VII.

Trzoda chlewna.

Doświadczenie stwierdziło, iż utrzymywanie trzody chlewnéj należy do najwięcéj korzyści przynoszących gałęzi gospodarstwa kobiecego. Oprócz ogromnego użytku jakim są świnie dla potrzeb domowych, pod każdą postacią dają się spieniężać, poczynając od prosiąt ssących, które są zawsze pokupne o każdéj porze roku, półrocznych, które miasto kupuje dla upaszenia na słoninę i szynki, a gdy podkarmione od półrocznych do rocznych kupują rzeźnicy wędliniarze na szynki, kiełbasy i t. p. aż do opasów kupowanych na słoninę, sadło, zużytkowanie mięsa na wędliny jak polędwica wędzona, salami, szynki w pęcherzu; szynki same po odjęciu grubéj słoniny z którą się solić i wędzić nie mogą, są mniéj smaczne i niepozorne, a więc niepokupne i tylko na domowy użytek solone być mogą. Słowem więc, czy mię-

sem, czy słoniną lub wędliną, zawsze kupca znajdzie.

Rassy świń są rozmaite, zwyczajny gatunek naszych polskich świń bardzo dobrych do chowu jest koloru białego, pociągłego ryja, podłużnéj formy całego ciała i oczu zwykle ku ziemi zwróconych. Dziś jednak wprowadzono i u nas rozmaite rasy lepsze angielskich świń, w Anglji bowiem najwięcéj chowają trzody i starają się o najlepsze gatunki; świnie angielskie równie jak i nasze są białe i łaciaste, czasem spotyka się czarne, kadłub i kark mają krótki, nogi o wiele niższe od naszych, głowa mała, są wyborne do podkarmiania i dla tego półroczne do roku prosiaki podkarmione tylko na mięso, są zawsze bardzo pokupne. W Prażmowie gdzie właścicielka prowadzi rozpłodowe gospodarstwo tak drobiu jak i trzody, zawsze można dostać knura lub maciorę zapłodnioną żądanéj rasy, gdyż ras angielskich jest kilka, głównie zaś dwie najlepsze są u nas zaaklimatyzowane, York-schire i Lincoln. Chociaż utrzymuje się mniemanie, iż świnia należy do najnieczyściejszych zwierząt, w istocie tak nie jest, przy czystém bowiem utrzymaniu nie zanieczyszcza słomy swéj na podściółkę danéj, lecz składa gnój w kącie. Od utrzymania chlewów w porządku zależy wzrost i

dobroć mięsa; powinny mieć zawsze suchą słomę grubo podesłaną; podłoga w chlewie powinna być pochyłą, aby moksz spływał swobodnie. W ogóle trzoda lubi ciepło i tylko wypasy mogą być w chłodniejszych umieszczane chlewach. Świnie są tak żarłoczne, że jedne odjadają drugie, dla tego każda świnia starsza powinna mieć swoje własne koryto, dla młodszych koryta mają przegrody, a jeżeli co najczęściéj ma miejsce koryta umieszczone na zewnątrz chlewa, to w chlewie powinny być zrobione dziury, żeby każda mogła oddzielnie łeb wysadzić do jadła. W lecie gdy chodzą na pastwiska zielone, które nie powinny być oddalone od dworu daje się im karm tylko rano i wieczór, w zimie najmniéj trzy razy dziennie. Świnie nie są wybredne, jak wiemy, karmią się odpadkami siekanemi ogrodowizn, różnemi resztkami jarzyn, posypanemi ospą, to jest zbożem raz zmielonem i sparzonem, wywarem z gorzelni i t. p. Woda do picia nie powinna być zbyt zimna, karm ani zbyt ciepły ani zbyt zimny, na to trzeba baczną zwrócić uwagę, bo gorący pokarm szkodzi nadzwyczaj świniom. Tak koryta jak i ceber od wody powinny być za każdym daniem jadła wypłókane wodą, a raz na tydzień grubą miotłą wytarte z osadu formującego się.

Świnie żyją od lat 12 do 15, jednak tylko do 9-go roku bywają prośne; na 10 świń wystarcza jeden kiernoz, nie młodszy nad rok, a nie starszy nad cztery lata. Swinie rosną do 4-go tylko roku. Samica bywa prośną dwa razy do roku, nosi swe małe 4 miesiące, miewa po 8 do 10, nawet do 15, ale to już bardzo rzadko. Po oprosieniu się powinna dostać lekki a pożywny pokarm i to niewiele i nierzadki, aby ta wpłynęła na prosiaki, które często ze złéj karmy matki dostają biegunki, najlepiéj pierwsze parę dni dawać poślad jęczmienny przemielony i serwatkę lub trochę mleka słodkiego, późniéj już trzeba dawać obfity karm, aby miała czem karmić prosięta, jak wyżéj mówiliśmy, dodając łupiny gotowane od kartofli, a nawet samych drobnych kartofli; zielonego zielska, mleka kwaśnego i żadnych owoców nie daje się świniom gdy karmią. Małym prosiętom w lecie w gorące dnie polewać posłanie zimną wodą, w zimie zaś lub w jesieni strzedz starannie od zaziębienia w chlewie.

We dwa tygodnie po urodzeniu prosiąt, te które mają się chować, odłączyć od tych, które mają pójść na zabicie, gdyż od dwóch tygodni już powinny przyzwyczajać się do jedzenia. Odłączenie prosiąt od maciory odbywa się da-

eko łatwiéj jak u bydła i prawie niepostrzeżenie, w każdym jednak razie dobrze jest stopniowo na kilka godzin, odłączać codzień maciorę od prosiąt.

Po 6 lub najwyżéj 8 tygodniach odłączają się prosięta zupełnie od matki, a wtedy należy się tak prosięta umieścić, aby się wzajemnie z maciorą słyszeć nie mogły. W 6 tygodniu powinny już prosięta przeznaczone do chowu, dostawać po pół funta do trzech-czwartych funta śrótu jęczmiennego na sztukę. Naturalnie że po zupełném odsadzeniu powinny dostawać pokarm obfity i częściéj, lepiéj w mniejszych dozach po 4 do 6 razy dziennie. Przy starannéj hodowli po odsadzeniu od matki, dostają najprzód zbierane mleko rozrzedzone wodą, a następnie kwaśne, ospę ze zboża, surową marchew, gotowane kartofle, serwatkę i t. p.; czy jednak prosiaki karmią się śrótem jeczmiennym, ospą owsianą lub żytnią, wreszcie makuchami lnianemi, to zawsze po odstawieniu maciory trzeba dawać z początku niezbierane, późniéj zbierane, daléj mieszane z wodą, a w końcu dopiéro kwaśne mleko, serwatkę lub maślankę, gdyż dając odrazu serwatkę lub maślankę ryzykuje się, że prosiaki dostają biegunki i zamiast rozrastać się marnieją. Do 6 miesięcy wieku należy je tak

karmić, gdyż wtedy dopiero przechodzą na karm przeznaczony dla starych świń. Bardzo dobrze jest dla zdrowia prosiąt, to jest dla uchronienia ich przed robakami, które im często kiszki przegryzają dawać o ile można prosiętom marchew, plewy zaś z każdego zboża powinny być wrzątkiem oparzone, przykryte, aby cały dzień oprzały i dopiéro przesypane ospą, wymieszane z gotowanemi kartoflami podawane za pokarm prosiętom. Dla zdrowia prosiąt należy im dawać do 6 miesięcy mięszaninę sproszkowanych węgli kamiennych, popiołu, soli, kości palonych i fosforanu wapna, która to mieszanina powinna zawsze stać blisko koryta, aby same ją lizały, lub gdy słabe dawać po łyżce dziennie.

Prosięta pierwszoroczne czyli ze świni rocznéj nie są dobre do chowu, najlepsze dwu, trzy lub czterolatki, również wybierać do chowu tylko takie co się rodzą zimą lub latem. Na pastwiska nie należy wypędzać prosiaków aż są zupełnie silne, a tembardziéj jeżeli pastwisko jest oddalone co dla wszelkiego inwentarza jest szkodliwem, szczególnie w czasie dżdżystym lub chłodnym, lepiéj już wtedy gdy zostaną w domu, w każdym razie przed wypędzeniem na pastwisko powinny być w chlewie dobrze nasycone.

Widzimy więc, że przy produkcyjném gospodarstwie trzody chlewnéj koniecznémi są odpadki mleczywa do wychowania prosiąt, czyli że gospodarstwo nabiałowe jest w ścisłym stosunku z hodowlą trzody chlewnéj; a że u nas dotąd mało chowają trzody na sprzedaż, to zaiste z téj przyczyny, że dotąd mało gdzie u nas prowadzą produkcyjne gospodarstwa nabiałowe, lecz z przyzwyczajenia wypuszczają krowy w pacht, pozbawiając się tym sposobem rozporządzaniem zbieranego mleka, serwatką i maślanką, tak koniecznemi artykułami nie tylko w karmieniu ale i w wychowie trzody. Pomimo iż pożywienie świń jest zwykle wodniste, jednak kto chce z korzyścią chować trzodę, powinien szczególną zwracać uwagę na dostarczanie jéj szczególnie podczas letnich upałów świeżéj czystéj wody; bez świeżego napoju nigdy świnie w stanie zdrowym chować się nie mogą. Biedne te stworzenia naglone pragnieniem zniewolone są czasem poić się w kałużach błotnistych, a lud utrzymuje, że to jego natura, tymczasem rzecz się ma przeciwnie, świnie napojone są wesołe, czują się ożywione, co się zaraz spostrzegać daje po ich minie. W ogóle nikt na ten ważny warunek w wychowaniu trzody nie zwraca uwagi.

Do karmienia na mięso najlepsze są świnie rassy angielskiéj, gdyż rozrastają się szybko i wypasają łatwo; można zaczynać karmić już prosiaki ośmiomiesięczne i te podkarmione są bardzo pokupne, najlepiéj jednak karmić roczniaki lub półtora roku mające do dwóch lat; starszych nie warto i tak już dwulatki karmią się tylko na słoninę, a roczniaki i młodsze na szynki i kiełbasy. W sześć tygodni karmiony wieprz czy świnia są w pełném mięsie, a w trzy miesiące zupełnie wykarmione na słoninę i sadło. Wiedziéć bowiem należy, że karmione na mięso świnie karmią się krócéj i tłuszcz nie dochodzi grubości zwykłéj słoniny, wtedy są najsmaczniejsze i najmięsistsze, szynki też tylko z takich młodych wieprzy są smaczne, jako i wszelkie mięso na kiełbasy, salami i t. p. Starsze zaś karmione na słoninę i sadło nie mogą dać dobrych szynek, najprzód, że mięso starszych zwierząt nigdy tak dobre nie jest, a następnie, że szynka solona i wędzona bez skóry jest zupełnie niesmaczną, trudno zaś aby zostawiać grubą słoninę na szynce do wędzenia, byłoby to wielką stratą słoniny. Karmniki powinny być 4 razy dniem wypuszczane z chlewów do zagrody zrobionéj w ciepłéj izbie z desek z otworami

na wytknięcie łba do koryta umieszczonego tuż obok zagrody, aby je karmić w ogrzewanéj izbie, gdyż karm powinien być letniociepławy czyli temperatury 15 stopni Reaumura, dawany w chlewie zamarzałby i traciłoby się wiele na wyrąbywaniu i powtórném ogrzewaniu. Świnie bowiem karmią się zwykle jesienią, wypchane podczas lata zielskiem tak aby je bić można w końcu listopada lub w początkach grudnia, gdyż tylko w grudniu lub w początkach marca można bić świnie, w cieplejszéj bowiem porze już zapóźnoby bić, solić i wędzić, tem więcéj iż na wielkanoc są najpotrzebniejsze szynki, kto je dla siebie bije, tylko więc na sprzedaż przeznaczone karmi się dla rzeźników w porze żądanej i najlepiéj płatnéj, zawsze starając się przy karmieniu zużytkować wszystko co jest w domu i jak to wyżej powiedziałam, świniom, rozepchanym podczas lata zielskiem i trawami na pastwisku wsadziwszy do karmnika na jesieni w czasie wykopywania jarzyn, daje się najwięcéj drobnéj marchwi, brukwi niezdatnéj, rzepy i kartofli, wszystko gotowane i siekane siekaczem, lub lepiéj roztarte posypane plewami zboża młóconego, lub gdzie jest gorzelnia polanych brahą gęstą. Następnie w 3 ty-

godnie już się jarzyny osypuje coraz obficiéj ospą, to jest mieloną na raz mąką czy to żytnią czy jęczmienną, czy owsianą, dodając codzień więcéj mąki do kartofli, aż w końcu ostatnie cztery tygodnie karmi się ciastem z saméj mąki, nawet przesianéj przez przetak, a sparzonéj na kilka godzin przed zadaniem wieprzom. Przy staranném karmieniu i pilnowaniu, korzec zboża wystarcza na najlepsze utuczenie wieprza, naturalnie nie rachując osypki z plew z początku dawanéj. Jak wyżéj powiedziałam starannie karmione w 6 tygodni są w pełni mięsa, a w trzy miesiące powinny się już ukarmić na słoninę, jeżeli tylko świnia jest żarta, rzadko kiedy dłużéj nad 3 miesiące się karmi. Oprócz powyższego karmu należy dawać koniecznie karmnikom sól, a że jéj lizać nie lubią jak bydło, więc namoczyć garniec owsa w mocnym rozczynie słonym i tego owsa codzień im po garści dawać przed jedzeniem, co pobudza apetyt i chroni od wielu chorób; wiedzieć bowiem należy, że jak człowiekowi tak każdemu ze zwierząt sól jest konieczną do życia, a mianowicie do zdrowia. Napój zawsze świeży i czysty, dobrze bardzo jeżeli może być serwatka lub mleko kwaśne; koryta i szaflik od wody be-

zustannie szorowane, a resztę niezjedzonéj karmy póki nie skwaśniała można domieszać do świeżo dawanéj, gdy już z drugiego lub trzeciego dnia oddać ją innym świniom. Zaczynając karmić świnie dać pierwszego dnia każdéj naczczo 4 grammy antimonium crudum pomieszane z pół kwartą kwaśnego mleka i to dawać przez dwa tygodnie co parę dni, niszczy to zarody wągrów jeżeli są w świni, a oprócz tego przyczynia się bardzo do prędkiego utuczenia świni. Ważną jest także rzeczą, aby słonina była smaczna i szczeciny białe, żeby karmniki w chlewie miały zawsze świeżą i suchą słomę na posłanie. Chociaż to błahe są zaiste spostrzeżenia, ale stare gospodynie nigdy nie biją świń o innéj kwadrze jak na pełni, dowodząc, że wszelkie mięsiwo przygotowane z bitéj podczas pełni świni jest daleko trwalsze.

Prosiaki ośmio-miesięczne, można podczas wiosny i lata gdy jest obfitość serwatki karmić na świeże szynki i młodą słoninę samą serwatką. Takie prosiaki trzeba trzymać w ciemném miejscu za ogrodzeniem z deski, w któréj zrobione są dziury na wytknięcie głowy, a przed deską korytko z ciągle świeżą serwatką, dolewając jéj ciągle i często myjąc

korytko, można tym sposobem nic więcéj nie dając, ukarmić zupełnie w 10 tygodni takie prosiaki, a szynki i słonina będą smaczne i delikatne; trzeba jednak pamiętać, aby miały zawsze świeżą słomę, a nawet dobrze je raz na tydzień wiechciem umyć.

Tucznikom podaje się pasza z kartofli i ospy sześć razy dziennie, rozpoczynając o 5 z rana, a kończąc o 9 wieczorem. Jeszcze korzystniejsze tuczenie jest kiszoną paszą, to jest, zakiszając ospę tak samo jak na chleb i tem oblewając ugotowane i drobno posiekane kartofle z dodatkiem nieco soli. W ogóle baczyć bardzo trzeba na czystość, kartofle powinny być płókane, trzoda z nieczystych koryt niechętnie wyjada, a przez to dużo paszy marnieje. Paszę podawać trzeba w małéj ilości, w stanie niezbyt suchym i nie gorącym, przytem dwa razy dziennie po trzy kwarty mleka kwaśnego za napój na sztukę.

Skoro powyższe postępowanie zastosowaném będzie, zapewnić mogę, iż w przeciągu 8 do 10 tygodni, osiągnie się zdatne do zabicia i na sprzedaż tuczniki. Jeżeli chodzi głównie o słoninę, w takim razie dodać trzeba do ospy jęczmiennéj śrótowanego grochu i to razem zakiszać, oblewając gotowane i drobno

usiekane kartofle. Letnią porą trzodę chlewną można utrzymywać bardzo dobrze, wypędzając ją w pole na pastwiska, w których konieczną jest woda, aby mogły się pławić, przez co ochrania się ją od czerwonki, która to choroba coraz częściéj trzodę napada. W razie téj choroby, z korzyścią użyć zastrzykiwania za skórę karbolu, za pomocą maleńkiéj szprycki, powtarzając to w mocnéj chorobie dwa razy dziennie, w lżejszéj jednorazowe wystarczy, podając w czasie choroby kwaśne mleko i pasząc chore nad wodą, w któréj same skutkiem gorączki zanurzają się.

Lekarstwa na niektóre choroby trzody chlewnéj.

W ę g r y: są to małe białawe krostki, znajdujące się nietylko na powierzchni skóry, ale nawet i wewnątrz, między słoniną a mięsem. Mięso zarażonego tą chorobą wieprza, jest niezmiernie dla ludzi szkodliwem, usposabiając do wszelkich skórnych i zaskórnych chorób. Za granicą jedzenie takiego mięsa jest najsrożéj zakazane, a wieprz dotknięty tą chorobą natychmiast zabitym i zakopanym bywa, aby innych nie zarażał. Takim wieprzom należy przez cały miesiąc dawać naczczo Hepar antymonium

w zwilżonych otrębach, starym na sztukę po uncji, mniejszym stosunkowo mniéj. Zdrowe od zarażonych wyłączyć, chlewy często wyściełać jednym i drugim odmieniając często podściołkę. Znakami téj choroby która się nie zaraz przez białe krosty objawia, a którą nawet niekiedy bardzo trudno jest poznać, są czasami: wielkie osłabienia świni, odejmujące jéj chęć do jadła, nabrzmiałość pod szczęką dolną i na policzkach. Chrapliwe chrząkanie lub kwiczenie. Najważniejszemi zaś skutkami téj choroby są węgrowate, czarne guziki pod językiem, a końce szczecin wyrwanych z zadnich ud i między uszyma są krwawe. Dobrze jest uprzedzać tę chorobę tak trudną do poznania, a tak niebezpieczną, dając za prezerwatywę co tydzień po parę łyżek popiołu drzewnego w karmie lub pół łuta ałunu. Przyczyny téj choroby wcale nie są pewne; zdaje się jednak, iż najważniejszemi są nieochędóztwo, rzadko, a może i nigdy nieumytych wieprzy i wszystkie okoliczności, które sprzyjają prędkiemu tuczeniu się, a mianowicie brak agitacji przy ciasném zaparciu. Utrzymywanie w błotnistém miejscu, wielce się przyczynia do rozwinięcia się téj choroby, szczególnie gdy świnie czystéj wody w blizkości chlewów nie mają, albo gdy się im daje karm zepsu-

ty, niezdrowy, jak zgniłe kartofle, albo z błotnych miejsc pochodzące rośliny.

Zausznica czyli zapalenie gardzieli. Choroba ta nie tylko najsilniejszego wieprza we 24 godzin zadusić może, ale niekiedy wyniszcza w dni kilka chlewy całe. Przytrafia się ona niekiedy wtenczas, gdy powietrze zbyt jest wilgotne i zimne latem, zdarza się jednak i w wielkie upały, gdy świnie zgrzane napiją się zimnéj wody.

Znamiona jéj są, iż się zjawia nagle; dotknięte nią świnie prędko słabną, są niespokojne, chwieją się, głowę zwieszają i często się trzęsą i drżą w całém ciele. Oddech mają chrapliwy, piszczący i ciężki, pysk otwierają, język wywieszając, same zaś są rozpalone, oczy im się czerwienieją, język puchnie, nic przełykać nie mogą. Spostrzegłszy te zgubne oznaki, trzeba natychmiast oba uszy do połowy przerznąć, aby z nich krew obficie zeszła. Koniec też ogona odciąć, krwi takim sposobem upuszcza się stosownie do wielkości sztuki, od $1/2$ $1 1/2$ f. Wygolić co najprędzéj szerść na środku szyi, poniżéj nabrzmienia tych gruczołów, i na tém miejscu postawić należy wizykatorję jak dłoń dużą, która na wierzch wyciągnie ostre humory. Żeby się trzymała, brzegi jéj trzeba naprowadzić plastrem lgnącym, do środka uszu

wepchnąć głęboko po gałeczce z pszennéj mąki, miodu patoki i 1-go ząbka czosnku. Wewnątrz dobrze jest dawać ciemięrzycę, którą należy kopać w maju, oskrobać z korzeni wierzchnią skórkę, a poszczepawszy wzdłuż, wysuszyć i chować w szklannych słojach. Na starą sztukę po łyżeczce kawianéj z wierzchem, a na małą pół, raz w dzień w filiżance mleka kwaśnego wlewa się to do gardła, ale gdy świnia się opiera, i nie dozwala zadać sobie tym sposobem lekarstwa, trzeba jéj dać w krupniku jęczmiennym na rzadko ugotowanym. Następnie daje się co 2 godziny mieszanina z 2 drachm salmiaku, tyleż saletry i drachmy antymonium crudum również z mlekiem lub polewką. Gdy się w blizkości zjawi choroba gardzieli trzeba jéj zapobiegać w zdrowych świniach, pławiąc je często w wodzie, puścić krew opaślejszym sztukom rozcinając im uszy, dać im zawłokę na szyi tudzież na womity ciemięrzycy, potem do pokarmu dodawać dwa razy w dzień po łyżeczce kawianéj soli i siarki; popiół też z drzewa twardego bardzo jest dobry, daje się go co 2 lub 3 dni po 2 łyżki stołowe do karmu.

Daléj odłączyć trzeba chore sztuki od zdrowych, zakopywać głęboko zdechłe, przestrzegając żeby psy i ptastwo domowe ich nie dotykały.

Biegunka. Swinie w ogóle jako obżarte zwierzęta często jéj dostają, gdy jest krwawą bywa niebezpieczną, kilka zaś dni biegunki bez krwi nic nie szkodzi. Gdy się jednak przeciąga zapobiega się jéj zamykając świnie w suchym chlewie, słomą wysłanym, żywić je więcéj suchym niż rzadkim pokarmem, to jest ziarnem gotowanem, lub parzonemi kartoflami. Do karmu dodawać codzień: łut ałunu, 2 łuty (na proszek utłuczonéj) kory dębowéj i tyleż proszku tłuczonego kurzego ziela, a to dopóki choroba nie ustanie. Daje się też codzień po łucie zielonego koperwasu na duże sztuki a w proporcji na mniejsze; albo gotowanych jagód jałowcu parę garści, można też dawać konopie świeżo wyrwane z łodygą i nasieniem, gotowane z wodą dawać za napój.

Wszelkie mięsa, mydliny, pieprz i ziele aconitum szkodzi świniom. W razie biegunki u prosiąt ssących, która nastąpić może skutkiem wadliwych własności mleka maciory, zmienić należy karmę, a jeżeli to nie pomaga, i skoro już same jedzą, lepiéj nawet choćby wcześniéj odsadzić prosięta, a odsadzonym dawać za pokarm rano sparzoną a następnie wysuszoną mąkę. Jeżeli zaś odchody prosiąt wydają odór kwaśny, dobrze jest zadawać prosiętom raz na

dzień na sztukę po jednéj pełnéj łyżeczce od kawy utartéj kredy, z dodatkiem jednego żółtka albo kilku kropel tynktury opium.

O urządzaniu wieprzy karmnych.

Skoro już karmnik przeznaczony jest do zabicia, to w wigilję tego dnia nic mu już jeść dawać nie trzeba, tylko kilka razy poić, a to dla tego, żeby nie było dłużéj pracy przy szlamowaniu kiszek. Wiele osób każe karmniki zakałać, tojest dużym ostrym nożem w serce zakłóć, lepiéj jednak zarzynać nowym sposobem pomiędzy dwa pierwsze kręgi karku, nie sprawia to bólu takiego a zakłówając zakrwawia się bardzo jedna przednia szynka czyli kumpia. Kiedy już został zabity, kładzie się go w duże koryto i polewa wrzącą wodą, skrobie ostrym nożem, aby szczecina oblazła, a w końcu bierze się po garści słomy zapala się ją i opala restę pozo stałéj szczeciny. Gdy już jest należycie oczyszczony, wiesza się go za dwie zadnie nogi u pułapu i przerzyna brzuch, aby wyjąć wszystkie kiszki, które zaraz na gorąco trzeba oczyszczać to jest wyprowadzić z nich wszystkie pozostałe nieczystości, potém każdą z osobna wywrócić i tylcem od noża wyszlamować do ostatniéj błonki, wytrzeć solą i śniegiem (jeżeli się to robi w zi-

mie), w lecie należycie wymyć i namoczyć w lekkiem winie, aby wszelki przykry odór z nich wyciągnąć. Następnie wyjmuje się letkie, serce i wątrobę, przy któréj trzeba uważać, aby nie zgnieść żółci, którą się ostrożnie odejmuje i wyrzuca, a powyższe trzy przedmioty używa się do kiszek. Daléj obdziera się z obydwóch boków wieprza kawały tłustości, które jeżeli mają być użyte na sadło, to je trzeba dobrze nasolić i obydwie połowy złożyć, nie nadwyrężając zwierzchniéj błonki i razem zeszyć, jeżeli zaś kto chce mieć z téj tłustości szmalec do pączków lub tym podobnych rzeczy, to nie trzeba wcale solić, tylko pokrajać w kawałki, przetopić i przecedzić do dzieżek; tłuszcz zaś odjęty od kiszek użyć można na okrasę dla czeladzi, przesmażywszy z cebulą. Nerki odjęte od szmalcu, używają się do salcesonu. Gdy już tym sposobem wnętrze wieprza jest wypróżnione, odcina się głowa, wyrzyna z niéj podgardle i ozór i takowe używa do salcesonu, mięso zaś z głowy wraz z uszami odejmuje się od kości, dobrze soli, saletruje i zwija jak najmocniéj związując szpagatem i wraz z szynkami marynuje, którą po uwędzeniu, ugotowaniu i przyciśnięciu pod kamieniem, kraje się do jedzenia w cienkie plastry. Odcina się późniéj nogi, dobrze je

oczyszcza z sierści, opalając na ogniu i zanurzając we wrzącéj wodzie i takowe używa się do salcesonu. Skoro to już jest ukończone, karmnik odejmuje się od pułapu, kładzie na stole i rozbiera w następujący sposób. Odcina się zadnie i przednie szynki, zostawiając przy zadnich słoninę, gdyż są lepsze, przednie zaś mogą się bez niéj obejść, albowiem mogą być użyte na kiełbasy, albo na gorsze szynki czyli kumpie, potém się przerzyna przez środek słonina, od któréj odejmują się schaby, polędwicę i pochrzept. Od słoniny trzeba wszelkie mięso odjąć i użyć na kiełbasy. Oczyszczoną tak słoninę trzeba dobrze nasolić, ręką sól wcierając, pokrajać w pasy i szczelnie układać w beczułkę, ostatni rząd skórą do góry i przycisnąć kamieniem, a po 4 tygodniach nasolenia rozwiesić w przewiewném miejscu, aby zupełnie obeschła.

Solenie wszelkiego mięsiwa.

W ogóle w 3 pierwszych miesiącach roku, najkorzystniéj jest bić bydło i świnie dla zaopatrzenia się w solone mięsiwa aż do jesieni. Sól jest głównym warunkiem zachowania mięsa od zepsucia. W Anglji używają do solenia soli prażonéj, w Westfalji, gdzie doprowadzono uprawianie szynek do doskonałości, także uwa-

żają, że sól prażona jest lepsza. Prażenie jéj jest bardzo łatwe; zwyczajną śniegówkę sypie się na patelnię lub do rondla i przykrywszy trzyma tak długo na węglach aż trzaskać przestanie. Oprócz soli używa się do uprawy mięsa saletry, dla nadania mu czerwonego koloru i tęgości. Do 6 funtów soli dodaje się ćwierć funta saletry, nigdy więcéj, w większéj bowiem ilości użyta, czyni mięso suche, i nieprzyjemnego smaku.

Do mięsa młodych bydląt używa się mniéj soli, do starych więcéj, ale mięso pierwszych nigdy tak długo się przechować nie da jak drugich. Mięso chude bywa twarde, jak znowu zbytecznie tłuste, prędko gorzknieje i nieprzyjemnego nabiera smaku. Dla tego do solenia należy wybierać mięso czyste i obrać ze zbytniéj tłustości. Swieżego mięsiwa nie należy zaraz po zabiciu solić, ale przez 24-y godziny najmniéj zostawić na powietrzu. Posypawszy mięso solą, naciera się ręką, aby sól wypełniła wszystkie pory. Nacieranie to powinno trwać tak długo, dopóki mięso sól w siebie bierze; poczém przesypuje się powtórnie solą, zostawiwszy tak przez 24 godzin. Po tym czasie wyjmuje się mięso z sosu utworzonego z soli, wyciska mocno, posypuje jeszcze solą, układa w na-

czynie przeznaczone do solenia które powinno być koniecznie dębowe, wyparzone i dobrze wysuszone i polewa tym samym sokiem czyli rosołem, który bardzo dobrze jest przegotować i wystudzonym zupełnie dopiero nalać. Główne warunki dobrego przechowania solonego mięsiwa są:

1. Aby stało w miejscu chłodném.

2. Aby powietrze nie miało do niego przystępu i dla tego wszystkie otwory między mięsem zapełnić i mocno upchać należy. Przykryć dobrze pasującém denkiem i przyłożyć kamieniem.

3. Aby sos słony całe mięso na powierzchni pokrywał.

Szynki najsmaczniejsze są z rocznych wieprzów podkarmianych dobrze; wykrawając łopatki z wieprza tak przednie jak tylne, skóra powinna na nich pozostać, gdyż inaczéj żadnéj soczystości mieć nie będą. Dla tego też szynki robione z karmnych na słoninę wieprzy, są niesmaczne i suche, gdyż robiąc je, obierają łopatki ze słoniny zbyt grubéj na szynki.

Na 15 funtów mięsa bierze się funt soli i najwyżéj półtora łuta saletry, czyli na 6 funtów soli, ćwierć funta saletry. Tak sól jak

saletra powinny być miałko potłuczone. Najlepiéj jest solić tak szynki jak pekeflejsz wołowy póki mięso zupełnie świeże, układać razem, szynki, pekeflejsz i ozory, przesypując jeszcze pozostałą od wagi solą, listkami bobkowemi, zielem angielskiem i gdzieniegdzie, jeżeli kto lubi, wrzucić ząbek czosnku, ale bardzo mało. Ozory wołowe jako mdłe, nacierać oprócz soli i saletry tłuczonemi goździkami, licząc dziesięć sztuk na jeden ozór i kładąc razem z szynkami. Soląc razem szynki i ozory, na każde dwa funty soli wsypać ćwierć funta miałkiego cukru, przez co nadzwyczaj kruszeją szynki. Ułożone szczelnie mięso przykrywa się denkiem, przyciska kamieniami i stawia na jeden lub na dwa dni w niezbyt chłodném miejscu, tak aby się sól rozpuścić mogła, następnie wynosi do piwnicy lub w lecie do lodowni, jeżeli ją kto posiada; co tydzień najmniéj raz należy zajrzéć, przewrócić i przekonać się, czy sos słony dostatecznie pod mięso podchodzi, w przeciwnym razie należy sztuki z wierzchu włożyć na spód, a ze spodu pod wierzch i tak często zmieniać. Ozory są dobre do użycia w 10 dni, mogą jednak leżeć do trzech tygodni, dłużéj robią się suche i niesmaczne. Pekeflejsz jest już do uży-

cia we trzy tygodnie, najlepszy jednak w miesiąc; leżéć może w sosie w lodowni kilka miesięcy, w zimnéj piwnicy dwa miesiące, późniéj robi się łykowaty i niesmaczny. Szynki po sześciu tygodniach dostatecznie nasłonieją, wyjąć je wtedy z soli, osuszyć na powietrzu przez 24 godzin, a potém powiesić w wędzarni na tydzień, ozory tylko na 2 dni. Uwędzone szynki powiesić w miejscu suchém, przewiewném, w cieniu. W ogóle najlepsze są szynki z młodych wieprzy, umyślnie na szynki krótko i niezbytecznie podkarmionych.

ROZDZIAŁ VIII.

Spiżarnia.

Spiżarnia w ścisłem znaczeniu tego wyrazu zowie się miejsce do zachowania wszelkich produktów pożywienia, aby takowe w porządku w jedném miejscu przechowane ochronić od przystępu ciepła, złego powietrza, owadów, much i t. p. W rozciąglejszém jednak znaczeniu pod wyrazem „spiżarnia“ rozumiemy nagromadzenie produktów przetworzonych i zakonserwowanych na przechowanie podczas zimy. Takież znaczenie ma piwnica, gdzie się przechowują jarzyny na zimę i którą również starannie trzeba przed mrozem i szkodnémi zwierzętami jak koty, szczury, myszy strzedz.

Spiżarnia w mieście bywa to maleńka jakaś komóreczka, z okienkiem, o kilku pułkach, a wielu gwoździach do powieszenia czy to jakiéj wędliny, która się najlepiéj trzyma

wisząc, czy wianka grzybów, kawała świeżego mięsa, koszyczka i t. p. Na wsi spiżarnia jest to miejsce daleko obszerniejsze, bo nie nabywając wszystkiego za gotowe pieniądze jak to w ogólnym poglądzie na gospodarstwo obszernie powiedzieliśmy, wszystko się wytwarza własną pracą.

Najwłaściwszą porą zaopatrywania spiżarni i piwnicy jest jesień, wtedy bowiem wszystko jest już pod ręką, a chłodna pora roku pomaga każdéj gospodarczéj pracy do lepszego przechowania. Jednak już od czerwca czyli od pokazania się pierwszych owoców jak poziomki i truskawki zaczyna się praca około zaopatrzenia spiżarni, w konfitury i soki, daléj przez całe lato koleją owoce wymagają pilnéj uwagi gospodyni, aby miała na zimę konfitury, soki, galarety, marmolady powidła. Naprzykład wszelkie delikatne, drobne owoce są w czerwcu i lipcu, agrest poprzedza inne owoce i smarzyć go należy po 10 czerwca, póki zielony zupełnie, daléj idą poziomki, truskawki, maliny, porzeczki, papierówki, łótówki, szklane wiśnie czerwone; w sierpniu czarne wiśnie, ów najużyteczniéjszy owoc na konfiturę, sok i komputy słodkie i ostre, na wyborne powidła stokroć lepsze od śliwko-

wych. Borówki także w sierpniu należy smarzyć, bo są słodsze i dojrzalsze, daléj jerzyny, czarne jagody są już w sierpniu. Wrzesień wreszcie daje owoce tak na słodkie jak na ostre marynaty, zaczynając od ogórków, które najlepiéj kwasić w drugiéj połowie sierpnia, są najtrwalsze i najsmaczniejsze; daléj korniszony, pomidory, grzyby, rydze, śliwki które im późniéj robione, tém słodsze, a zatem i lepsze, melony, arbuzy, śliwki i gruszki suszyć, jabłka przechowywać. Grzyby są dwa razy do roku na wiosnę i na jesieni, młode wiosenne suszyć krajane na słońcu, a będą jakby świeże na jarzynę, w zimie starsze suszyć na wiankach lub na lasach w piecu po chlebie, na marynatę zaś używać grzybów jesiennych, bo są trwalsze i łatwiejsze do przechowania. Rydze już zaczynają się w końcu sierpnia i są do późnéj jesieni; nie należy jednak zaniedbywać rydzów, bo czasem w październiku są już białe przymrozki, a tym sposobem giną rydze. W lecie także w czasie owoców, robią się na zapas wszelkie nalewki owocowe, wódki, likiery. Wszystkie przepisy przygotowania wszelkich zapasów spiżarnianych wyżéj wymienionych patrz „Jedyne praktyczne przepisy“ edycja 12. Wszelkie ka-

sze robią się jesienią na cały rok, tak jak i mąki przygotowują się zimą.

Daléj jesienią karmią się gęsi, świnie i t. d. patrz rozdział VI drób i rozdział VII trzoda chlewna.

Piwnica. Jarzyny zachowane w piwnicy powinny być w skrzyniach przesypane suchym piaskiem, ten bowiem przeszkadza wyrastaniu tychże. Kto nie ma skrzyń, może sypać na deskach lub słomie w kątach przesypując piaskiem, ma to miejsce przy kartoflach, burakach, brukwi; włoszczyznę wszelką i marchew układać w kopce w następujący sposób:

„Mieć przygotowaną dostateczną ilość piasku suchego, nie wilgotnego, usypać w okrąg w środku piwnicy piasek, ułożyć na to marchew korzeniami na dół, grubszą stroną od natki w górę, posypać piaskiem i znowu układać w okrąg pietruszkę tak samo natką w górę, korzeniami w dół, piasku i znowu marchew, następnie selery dwoma warstwami, zawsze przesypując piaskiem, a w końcu pory. Takie układanie zapobiega psuciu się warzywa, a szczególniéj pietruszki, która najbardziéj temu podlega i jest nadzwyczaj wygodne, gdyż stosownie do potrzeby, wyciąga się ilość korze-

ni, nie psując wcale ułożonego kopca i choć kilka korzeni będzie nadpsutych przesypane piaskiem nie zarażają drugich.

W piwnicy choćby najsuchszéj nie można przechowywać nic co nie cierpi wilgoci, nic więcéj prócz owoców, wina, piwa i miodów do picia. Masło trzymane w piwnicy nie zupełnie suchéj, jełczeje i psuje się, tylko więc w lecie można trzymać je w piwnicy. Wszelkie soki, konserwy, konfitury i t. p. nigdy w piwnicy nie mogą być przechowywane. Mięsiwa w czasie solenia, nigdy jednak już urządzone; wszystkie te produkta powinny stać w śpiżarni chłodnéj z otworem dla wentylacji: mróz niczemu nie szkodzi, wilgoć zawsze.

Piwnica nie powinna być wilgotna i nie zawierać stęchłego powietrza, bo wtedy wszystko psuje się prędko i szkodliwie pleśnieje. Przewietrzenie takich piwnic i w ogóle składów wilgotnych, nie zapobiega temu, bo zarody pleśni, znajdują się w każdem powietrzu, a tylko wilgoć panująca w piwnicach i tym podobnych miejscach, ożywia je i stanowi warunek szkodliwego ich rozrostu. Ztąd to jak wiemy, pleśnieją zwłaszcza w cieple, które sprzyja wegetacji grzybków pleśniowych, wszelkie przedmioty wilgotne, naprzykład mięso. Chłód rów-

nież jak susza, powstrzymuje pleśnienie, tak jak powstrzymuje rozwój wszelkiéj roślinności w ogóle. Naczynia przeznaczone do przechowywania cieczy, jak naprzykład piwa, wina, soków czyści się dla tego jak najstaranniéj, aby zarodki grzybków pleśniowych, osiadłych tam z powietrza, które napełnia je naturalnie, gdy są puste, nie ożyły w wilgoci i nie zaczęły rozwijać się i sprowadzać fermentacją w płynach, które od tego ustrzedz należy. Beczki na piwo i wino oczyszcza się z możliwych zarodów pleśni, przez siarkowanie, to jest przez spalenie w nich siarki.

Gospodyni powinna znać koniecznie znaczenie i pochodzenie pleśni, wiedzieć zkąd się bierze i jak bardzo jest szkodliwe dla zdrowia, spożywanie przedmiotów pleśniejących.

ROZDZIAŁ IX.

Produkcyjne gospodarstwo wiejskie.

Pod pojęciem gospodarstwa produkcyjnego rozumiem wszystko co tylko po za potrzebę domową wytwarza się na zbyt czyli na sprzedaż po za domem, z produktów jakie nam bydło, trzoda, drób, ogród, ziemia, woda, las, pasieka i t. d. dać mogą i dają przy pracy, staraniu i ciągłéj myśli przewodniczącéj każdéj z tych prac.

Wytworzenie u nas produkcyjnego kobiecego gospodarstwa będzie epoką rozwoju pracy naszéj. Wracając do przedmiotu oznaczonego rozdziałem, spójrzyjmy ile gałęzi produkcyjnego kobiecego gospodarstwa leży odłogiem, przyzna każdy, kto się obejrzy w około siebie, kto spojrzy wreszcie jakie summy wychodzą za granicę corocznie, tylko za to, co gdzieindziéj nie kto inny, tylko kobiety produkują. Przejdźmy tylko myślą wystawę składów delikatesów, nie

mówię już o likierach i serach zagranicznych, które to ostatnie w niektórych gospodarstwach wyborowe już produkują i których produkcja powinna dojść u nas w kraju, gdzie jest łąk i paszy poddostatkiem, do doskonałości. Likiery zaś sama na małą skalę wyrabiam w domu, szczycąc się, że uchodzą za dobre; mając zaś alembik i prowadząc ten przemysł na większą skalę, szczególniéj gdzie jest gorzelnia, można bardzo łatwo, zasiegając rad chemji, nauki dziś stojącéj w programie nauk wyższych zakładów naukowych kobiecych, dojść do tych rezultatów, co we Francji i Holandji, bo jak to mówią święci garnków nie lepią. Wędliny i słonina zawsze będą miały pokup, należy tylko ceny odpowiednie zastosować, to jest niższe od cen praktykowanych u wędliniarzy. Powtarzam jednak, pomijając te działy, spójrzyjmy na te mnóstwo słoików, słoiczków, flaszeczek różnych kształtów, które ładnie poowijane i popieczętowane zawierają tylko różne, przeróżne konserwy zagraniczne owoców tak dobrze u nas jak za granicą hodowanych.

Mam najsilniejsze przekonanie, że wiele z nas umiejętnie robi je daleko lepsze, ale żadna nie weźmie się do ujęcia ich w formy wykwintnéj elegacjij, tak potrzebnéj dla oka przy sprze-

daży. Wiemy jak powierzchowna strona nęci w każdéj rzeczy i we wszystkiem co nas otacza, cóż dopiero w przedmiotach pożywienia, które im estetyczniéj podane, tém lepiéj zdają się smakować.

Maliny, jako jagody aromatyczne, z przyjemnym smakiem, posiadające przytém własności hygieniczne, poszukiwane są bardzo nietylko w handlu cukierniczym i aptekarskim, ale rozkupywane są zawsze do domów prywatnych oraz na soki, konfitury i komputy, więcéj, nad inne powszechnie lubione, zatém produkcja malin nigdy na stratę producenta narazić nie może. Przekonać się o tém można u nas na targach jak przywiezione maliny choćby nawet już z pleśnią i napozór niezdatne do użycia, bywają zawsze rozkupywane, przez apteki i dystylarnie wódek.

Przy starannéj hodowli malin można mieć z morga do 40 centnarów, które przynieść mogą w naturze sprzedane najmniéj 400 rs. rocznie.

W bardzo wielu okolicach, gdzie tylko znajdują się lasy olszowe, rosną w nich maliny dziko, bez żadnéj ludzkiéj pieczy, bardzo obficie, tylko że w tym stanie nieuszlachetnionym przez uprawę, drobne są, twarde i brak im takiego aromatu, jaki posiadają ogrodowe; czyby prze-

cież wśród lasów takich nie dało się urządzać plantacji malin, wybierając na to miejsca najodpowiedniejsze. Że sama uprawa malin nie wymaga szczególnych wiadomości specjalnie ogrodniczych, możnaby z nią łatwo obznajmić każdego inteligentnego gajowego, a zapewniając mu procent jakiś z dochodu, dodając mu robotników w czasie gdy tego uprawa wymaga, możnaby mieć bez osobnego wydzielania na ten cel gruntu, maliniarnią podnoszącą dochód z dóbr.

Przy uprawie malin, jesienią przekopać ziemię razem z nawozem dość głęboko i w takowéj o pół łokcia odległości od siebie obsadzić krzaczki malin; na zimę przykryć je słomą, użytą na podściołkę dla krów. Na wiosnę sadzonki tak opatrzone wydadzą silne pędy, z których dopiero w następnym roku plon mieć można. Chcąc aby maliny były duże i pełne, nie trzeba pozwalać na wyrośnięcie z jednéj karby więcéj nad trzy pędy, gdy bowiem dopuści się więcéj pędów do rozrostu, utworzy się gąszcz cienkich zarośli, maliny będą takie prawie jak leśne: drobne, bezwonne i niesoczyste; często widzieć się to daje w ogrodach gdzie bywają całe aleje zarosłe malinami szpecącemi tylko ogród i nieprzynoszącemi żadnéj korzy-

ści. W lecie, podczas suszy, podlewać młode krzewy gnojówką lub miękką wodą, wszelkie zaś chwasty rozrastające się zwykle bardzo bujnie między szpalerami malin, jak najstaranniéj wyrywać, gdyż przez pozostawienie ich krzewy dziczeją i liche wydają owoce. W końcu na jesieni oczyścić krzewy ze wszystkich niepotrzebnych odrostków, gałęzie które wydały owoce wyciąć, a młode około korzeni obłożyć świeżą ziemią, przerobioną z nawozem. Na wiosnę z rozpoczęciem robót, przyciąć wierzchołki pędów i pielęgnować jak w latach poprzednich. Tak obchodząc się z krzewami, można być pewnym pięknych i soczystych owoców. Oprócz sadzonych krzaków malin, doświadczeni ogrodnicy doszli do przekonania, że maliny zasiewane najdoskonalsze zwykle przynoszą owoce. Należy wyborowe gatunki bardzo dojrzałych malin ugnieść z piaskiem, lub też wypłókać z mięsa i nasionka zasiewać w jesieni, tak samo jak krzaki w ziemię pulchną, umierzwioną, rzędami w rowkach na pół cala głębokich i o tyle też przysypać je z wierzchu ziemią. Przeroby i konserwy z malin są wywożone wielkiemi partjami z południowéj i środkowéj Europy do Anglji i daléj przez morze do Azji i Ameryki. U nas w suszone jagody apteki warszawskie bywają prze-

ważnie zaopatrywane przez maliny przywożone z różnych prowincji rosyjskich, że przecież nasze miejscowe miałyby tu pierwszeństwo, wątpić nie można.

Ten sam użytek robić można z późniejszych czarnych kwaśnych wisien, z których to sok o wiele taniéj nawet wypaść powinien i nigdy wyżéj nad 90 k. za kwartę sprzedawanym być nie może. Oprócz soku wiśnie czarne dają poszukiwaną konfiturę, potrzebną w kuchni bardzo często, smarzyć więc ją należy bez wszelkich wykwintów, choćby owoc nie był najładniejszym okazem, byle używać go w pełni dojrzałości, cukru tak taniego jak obecnie nie żałować, a będziemy mieli użyteczną i bardzo pokupną konfiturę. Agrest, truskawki, łutówki, i szklanki wiśnie, tylko na konfiturę lub kompoty zużytkować można, tak jedne jako i drugie, szczególniéj zaś pierwsze, jako rzecz zbytkowa, rzadko są żądane. Co do komputów, od nas zależy wprowadzić je, jako rzecz codziennego użytku do handlu, dając je po przystępnych cenach. Komput bowiem zastępujący dziś tak dobrze, bo hygienicznie wszelkie leguminy, byłby rzeczą pożądaną, gdyby był tańszy. A doprawdy i koszt i zachód koło niego nie tak wielki; komputy więc z wszelkich owoców będą miały

zawsze pokup, bo półkwartowy słoik produkować można za 50 kop., kwartowy nie drożéj nad 80 kopiejek.

Gruszki i śliwki nie tylko węgierki, ale w ogóle rozmaite gatunki śliwek, w rozliczny się dadzą zużytkować sposób. Z każdego gatunku śliwek można robić komputy, marmolady, oraz konfitury suche, tak samo z małym wyjątkiem zbyt drogich, lub zbyt podrzędnych gatunków, stosuje się i do gruszek. Owoce suszone w cukrze, których tak wiele sprowadza się z zagranicy, a które możnaby mieć w tym samym gatunku i piękności w wyrobie naszym, jak to uznał sąd wystawy pracy kobiecéj w Muzeum przemysłowem, zbyt niewątpliwy znajdą i wytrzymają konkurencję z owocami francuzkiemi, które po rs. 1 kop. 20 za funt się sprzedają, gdy zaś nasze w każdym razie po 60 kop. mogłyby być sprzedane drożéj niepodobna, biorąc na uwagę śliczne owoce w cukrze sprzedawane w cukierniach po téjże cenie. Co do śliwek węgierek, tych użyteczność jest zbyt znana. Należy tu mi tylko zwrócić uwagę naszych gospodyń że grzeszymy zbieraniem zbyt wczesném owoców. We Francji zrywają je w całéj dojrzałości i dlatego podwójną, a często potrójną z nich otrzymują korzyść. Owoc dojrzały da się się u-

żyć do wszystkiego, niedojrzały do niczego nie jest dobry rzeczywiście, bo mu brak jeszcze najważniejszych przymiotów, gdyż ani słodycz, ani sok owocowy nie wyrobił się w nim dostatecznie. Czy więc na komput, czy na powidła, tembardziéj do suszenia tak śliwka, jak gruszka powinny być zupełnie dojrzałe. Duże suszone gruszki francuzkie nie obierane, zapewne jedwabnice, panny lub pasówki, kosztują pół rubla funt, a z doświadczenia wiem, iż na pół funta było sztuk średniéj wielkości dziesięć.

Śliwki dobre, to jest dojrzałe i dobrze ususzone francuzkie, kosztują po 60 kop. funt, dlaczegóż mając swój własny owoc, pozwolić się tak eksploatować innym narodom, a przecież możemy je dać taniéj choćby sam wybór najpiękniejszych, po 30 kop. funt. Tak zwane „węgierskie“ suszone, w których są większe i mniejsze, stoją w handlu po 20 kop.; gdybyśmy postarali się o rozleglejsze rozpowszechnienie między ludem wiejskim sadzenie drzew owocowych, a mianowicie śliwek, obylibyśmy się z czasem nawet bez śliwek węgierskich, dziś przywóz ich jest konieczny, bo konsumcja ogromna, na którą kraj nasz jeszcze długo nie wystarczy, francuzkie tylko swemi stanowczo zastąpić potrzeba.

To com powiedziała o suszeniu gruszek i śliwek w cukrze na suchą konfiturę, to samo da się zastosować do melonów, moreli i brzoskwiń gdzie ich jest poddostatkiem, choć z obu ostatnich owoców komputy są wyborne i byłyby niezawodnie bardzo poszukiwane, gdyby cena była przystępna. A nie możemy brać cen wysokich, szczególniéj nie mając jeszcze ustalonéj opinji dobroci wyrobu, bo i cła nie opłacamy i transport w kraju nie tak kosztowny i komisant zagraniczny nie potrzebny, nie łudźmy się więc nadzieją otrzymania cen, jakby za towar zagraniczny, a żądając takowych, zagrodziemy sobie drogi zbytu ciągłego.

Zostają jeszcze jabłka, które dzielą się na gatunki: letnie, jesienne i zimowe. Te ostatnie bez zaprzeczenia najkorzystniéj zbywać w stanie świeżym, chowając je jak można najdłużéj, t. j. zawsze nie dłużéj, jak po koniec stycznia, w miesiącu lutym bowiem, nadchodzące z południa już słodkie pomarańcze, stanowczo rugują z handlu jabłka choćby najlepsze. Z gatunków letnich robić galarety i jabłeczniki w rozmaitych kolorach, takie, jakie nam nadsyłają z południowéj Rossji, gdzie każdy osadnik wiejski ma tyle owocu, iż go przerobiony na targi europejskie rozsyła.

Owe ciemne, czarne prawie sery z jabłek, jakie robiły babki nasze, wyszły z użycia; zastąpione przez jasne, klarowne serki w małych formach. Jesienne jabłka, jeżeli jest trudność zbytu, a obfitość wielka, można, obierane koniecznie, suszyć na lasach w wolnym piecu, a następnie sprzedawać po 20 kop. funt. Orzechy włoskie są także poszukiwanym i dobrze płatnym produktem, konkurencja z zagranicą łatwa, a cena 15 k. za funt, jaką płacą zwykle, dobra.

Marynaty, jak: ogórki, przedewszystkiem korniszony, rydze, grzyby, pikle, pomidory konserwowane, będą miały zawsze zbyt, jeżeli tylko ceny nie zażądamy za wysokiéj.

Ze świeżych produktów całe lato można dostarczać świeże ogrodowizny i owoce, szlachetne zaś jarzyny, jak szparagi i kalafiory, w dalszych okolicach, gdzie przywóz trudniejszy, konserwować podług wskazówek przez nas podanych w „Jedynych praktycznych przepisach, (edycja 12).“ W czasie zimy bowiem, za konserwy takie dobre się płacą pieniądze. Groszek zielony tak drogo u nas płacony, rozmaitemi robiąc sposobami, produkować można z wielką łatwością i to bardzo obficie; gatunki grochu u nas są wyborne, idzie tylko o staranność pod tym względem.

Pieczarki bardzo drogo się u nas płacą, prawie rok cały, a z taką łatwością mieć je można na zawołanie, mając trochę miejsca po temu, lub robiąc to na większą skalę, przez zaprowadzenie pieczarek w blizkości stajen, gdzie się znajduje zawsze dużo nawozu końskiego, potrzebnego do wzrostu tychże. Pieczarki dość daleki przewóz wytrzymują, zostając długo w stanie świeżości, a bez nakładu dają czysty i pewny dochód. Kto nie może świeże nadsyłać, niech robi konserwy lub słoje (patrz „Jedyne praktyczne przepisy,“ edycja 12.

Dajemy tu kilka wskazówek o zakładaniu pieczarek:

Jak wiemy najlepiéj zakładać pieczarki w blizkości stajen gdzie jest obfitość mierzwy końskiéj. Nie każdy jednak nawóz koński jest zdatny do użycia, głównie dobry jest taki, gdzie stajnia nie ma podłogi; jak to bywa w ogóle prawie na wsi. Oddzieliwszy z takiego nawozu długie kawałki słomy, złożyć go na kupę i zwilżać wodą od czasu do czasu, aby pomódz wolnéj fermentacyi. Wysokość takiego zbiornika nawozu powinna mieć półtora do dwóch łokci wysokości, układając taką kupę, należy co 3 cale warstwy zwilżać wodą. Po 10 dniach najpóźniéj, nawóz zaczy-

na zmieniać barwę na żółtawo-białą, co znaczy, iż fermentacja się rozpoczęła, wtedy należy cały stos rozrzucić i cały proces układania i moczenia powtórzyć, odrzucając starannie obce ciała, jakieby się znalazły. Nawóz jest już dostatecznie przygotowany, gdy będzie koloru ciemno-brunatnego, zupełnie miękki, a za dotknięciem zamiast wilgoci będzie występował właściwy tłuszcz. Bez takich przymiotów nawóz niezdatny będzie do wydania obficie pieczarek.

Gdy nawóz jest przygotowany, ułożyć go w równe zagony, łokieć szerokie i łokieć wysokie, w miejscu suchem, a przynajmniéj niewilgotnem, najlepsze miejsce na ten użytek jest grunt pulchny lub piasczysty. Robiąc zagony, grunt trzeba mocno ugniatać i odrzucać słomę znajdującą się jeszcze, choćby przegniłą. Powierzchnia zagonów powinna mieć szerokości od 6 do 8 cali, a cały zagon ubity łopatą, powinien stanowić sztywną całość.

Najważniejszą rzeczą jest włożenie zarodków grzyba, czyli pieczarki, a ponieważ tych zarodków nie można kupić, trzeba się o nie samemu postarać w miejscach, gdzie rosną grzyby w lesie, rozciągają się białe niteczki, jak siatka, zwana przez botaników „myce-

lium“ i to właśnie jest część grzyba, nadająca się najbardziéj do rozmnażania. Poszukać więc należy na polu pieczarki, wybrać ostrożnie ziemię na któréj rosła, a niezawodnie znajdą się tam owe białe nitki. Dla rozmnożenia tych zarodków, przysposobić w osobnym dole nawóz już przegniły, w sposób wyżéj opisany, w tym dole, w odległości 8 cali, robić małe otworki, kłaść w nie niewielką ilość owych białawych nitek, a następnie nakryć warstwą pulchnéj czarnéj ziemi. Tak przygotowane zarodki, gdy się dobrze rozmnożą, kłaść w otwory 10 cali odległe na przygotowane zagony, pokryć je matami, a po dziesięciu dniach zajrzeć, czy zarodki powschodziły. Należy utrzymywać umiarkowaną wilgoć na zagonach i po każdym zbiorze pieczarek powtarzać skrapianie wodą i przykrywanie matami. Tak założona pieczarkarnia przez trzy miesiące powinna wydać pieczarki.

Oprócz podanego tu sposobu urządzania hodowli pieczarek na większą skalę można je zakładać w piwnicach lub miejscach ciemnych i zamkniętych, od przystępu powietrza, gdyż wtedy można je mieć przez całą nawet zimę. co dla zbytu jest najkorzystniejsze.

Wyprodukowanie pieczarek w piwnicy. Pieczarki mają rozliczne zastosowania w wykwintnej kuchni, dla tego też hodowla ich na ogromną skalę jest we Francji rozwiniętą. W Paryżu udają się doskonale w podziemiach tamtejszych, co dostatecznie dowodzi, że i w naszych piwnicach, byle niewilgotnych, można pieczarki uprawiać.

Dla zaprowadzenia pieczarek usypać w piwnicy grzędy 16 do 18 cali wysokie, z końskiego nawozu, który poprzednio musi przez pewien czas leżyć na powietrzu, zagrzać się i pozbyć wilgoci przez parowanie, poczem należy go rozrzucić na parę dni i znów razem zgarnąć; dopiero wtenczas dobry jest do użytku. Zakładając grzędy, należy je doskonale ubijać, a kiedy rozwinie się w nich potrzebny stopień ciepła, wówczas trzeba układać na wierzchu zarodki pieczarkowe, sprzedawane w składzie nasion (Wasileski Miodowa 18), w postaci suchych cegiełek. Należy je połamać na grużołki, wielkości kurzego jaja i przysypać dobrą ogrodową ziemią przynajmniéj na dwa cale. Gdyby po pewnym czasie, co się rzadko zdarza, grzędy okazały się zbyt suche, to należy je lekko ciepłą wodą zwilżyć. Po sześciu tygodniach powinny się pokazać pieczar-

ki, będą duże i aromatyczne. Można takie same zagony pieczarkowe zakładać w stajniach lub innych zabudowaniach gospodarskich, koniecznie ciemnych, lecz tylko w porze, kiedy nie ma mrozów. Trzeba pilnować, ażeby miały zawsze umiarkowaną wilgoć.

Grzyby we wszelkiéj formie, zawsze są bardzo poszukiwane i dobrze płatne, marynowane trzymają pierwszeństwo tak pod względem ceny, jak i rzadkości razem z rydzami czy to w maśle, czy we własnym sosie lub occie. Dla oddalonych jednak mieszkanek stolicy, radziemy suszenie grzybów na lasach w piecu po chlebie, młode zaś, białe jeszcze lub blado-żółtawe, krajane w drobne paski bez ogonków, suszyć na płótnie lub papierze na mocném słońcu, wybornie się grzyby takie suszą, gdy są na rafach płótnem pokrytych w przewiewném miejscu na słońcu wystawione. Dobrze wysuszone sypane w szkło lub jakie pudło blaszane, zawsze pokup w handlu znajdą, jako delikatna potrawa, za któréj funt rs. jeden wymagać wolno. Nakład tu żaden, całym kapitałem jest czas i praca.

Spójrzmy w inną stronę. W każdém europejskiem stołeczném mieście spotykamy na targu drób zabity, tłusty, wypaszony, zdatny

w każdéj chwili do użycia, u nas w całém mieście znajdują się gdzieniegdzie sklepy, gdzie to ma miejsce za bajeczne ceny i to nieszczególny. We Francji przemysł ten stoi tak wysoko, tak jest rozwinięty, że obieg handlowy drobiu w gospodarstwach wiejskich wynosił w ostatnich latach około 400 miljonów franków, czyli przeszło 100 miljonów rubli, co przewyższało w czwórnasób wartość kapitału zakładowego.

Ten sam stosunek obliczając tylko jaja, ma się do kaczek, indyków, perliczek i gęsi, których to ostatnich, wychowanie żadnych trudności, ani kosztów nie przedstawia, a daje nam półgęski zawsze poszukiwane i dobrze płacone w handlu; pierze i puch są nawet na handel zagraniczny poszukiwane i dobrze płacone.

Pomijając wiele produktów spożywczych które mogły ujść mojéj uwadze, zostaje fabrykacja serów na większą skalę, na sposób zagraniczny. Zwierzyna gdzie się takowa znajduje, i gdzie jest urządzone gospodarstwo leśne. Jedną z bardzo zaniedbanych gałęzi produkcyjnego gospodarstwa u nas jest gospodarstwo rybne, a jednak w kraju naszym jest przeszło 70 większych rzek, a blisko 730

znaczniejszych jezior, oprócz stawów i sadzawek, w których także znajdują się karaski, liny, piskorze i tym podobne pośledniejsze ryb gatunki. Ryby, oprócz tego, że w dnie postne są podstawą pożywniejszego jedzenia i ze względu na to mają swoją ważność hygieniczną, stanowią urozmaicenie tegoż pożywienia, co również ma swoje znaczenie pod względem zdrowia. Źle się żywi, kto żywi się jednostajnie i tak zwane znudzenie się pewnemi potrawami, niesmak do nich, nie zawsze jest kapryśną wybrednością, ale wskazówką, że żołądek nasz nie chce przyjmować tych pokarmów, któremi ze szkodą swoją przesyconym został.

Rybołówstwo nasze stało kiedyś o wiele wyżéj niż obecnie, dziś podnieść je należy, a wytworzylibyśmy sobie znaczne źródło dochodu, gdybyśmy mogli dostarczać ryb naszych na ogólną konsumcję, która co raz się zwiększa. Warszawa spożywa w ciągu roku 2,000,000 funtów ryb, z czego przecież na dostawę krajową przypada zaledwie sześćset pięćdziesiąt tysięcy funtów, reszta ogólnéj liczby tak się przedstawia: Z prowincyj pruskich 200,000, ze Szlązka 200,000 funtów, resztę z Cesarstwa. Widziemy zatem, że mo-

glibyśmy z korzyścią podnieść rybołówstwo nasze i dużo pieniędzy pozostałoby w kraju, dużo zagrożonych niedostatkiem rodzin naszych rolników, wzmogło by się szczęśliwie, przez nowe źródło dochodu. U nas zamiast starać się o podniesienie rybołówstwa, wszyscy starają się mimowoli o wyniszczenie ryb. Dla zaradzenia tak wielkiemu złemu, należy usunąć wszystko co przeszkadza rozmnożeniu się ryb, bo ryba potrzebuje nietylko wody, będącéj jéj przyrodzonym żywiołem, ale i odpowiedniego pokarmu i stosownego miejsca dla rozmnażania się.

Ryby szukają płytszéj wody do składania ikry, dla tego też na wiosnę, w czasie przybierania rzek, ryby poszukują miejsc płytkich, jak strumienie nawet i wszędzie gdzie tylko znajdą pożywienie dla siebie, pozostawiają ikrę, w razach gwałtownego opadania wody, ryby nie zdążywszy uciec do rzeki, pozostają w małych jeziorach i taką to drogą odbywa się zarybienie wód przez naturę.

Pierwszym warunkiem podniesienia gospodarstwa rybnego jest staranność w niedopuszczeniu tego wszystkiego, co niszczy ryby. Kupcy dzierżawiący stawy lub jeziora, przez chęć prędkiego zysku, niszczą wszelki zary-

bek, spuszczając wodę i wybierając wszelką rybę, tak zdatną jak i niezdatną na sprzedaż. Zatruwa się także często wodę, przez moczenie lnu i konopi, przez mycie wełny na owcach, przez wypuszczanie znacznych stad gęsi na wodę. Podobnież wszelkie odcieki fabryczne są zgubą ryb, których też wielka ilość dusi się zimą pod lodem z braku powietrza, bo jak człowiekowi, tak każdemu stworzeniu, powietrze jest koniecznem do życia. Należy więc starannie pilnować, aby we właściwych miéjscach wyrąbywano lód i przeręble zawsze otwarte ułatwiały rybom oddychanie. Szlam gromadzący się na dnie stawu bardzo źle wpływa na rozmnażanie się ryb, gdyż w nim wiele ikry i młodzieży ginie, należy więc o ile środki na to pozwolą, oczyszczać od czasu do czasu stawy i jeziora. Zwykle spuszczanie dzierżawionych przez kupców stawów, ma miejsce w Maju, kiedy ryby są jeszcze z ikrą, a więc cięższe na wagę, przez co traci się miljony ikry, czyli przyszłe ryby i jest to szkodliwy środek przysparzania sobie względnie małego zysku, który nawet jest zyskiem nieprawym, bo konsument płaci tu to, czego nie zużytkowywa poniekąd. Stawy stanowczo należy spuszczać wtedy,

gdy ikra się już wylęgła, czyli w końcu Czerwca najprędzéj; a głównie w lecie nie używać do łowienia ryb, za gęstych sieci, którą wybiera się i starsze i młodsze i tylko co wylęgłe, przez rzadkie zaś sieci drobna ryba wysuwa się i zostaje w wodzie. Nie dobrze także w wodę gdzie się ryby znajdują, wpuszczać bydło, które tratuje ikrę.

Że wszystkie te warunki poprawienia u nas gospodarstwa rybnego choć w pewnéj części wypełnić się dadzą za sprawą kobiety gospodyni, dla tego chcąc objaśnić ją w tym kierunku, wypisujemy je tutaj, czyniąc ją jakoby orędowniczką téj gałęzi naszego gospodarstwa krajowego.

Ryby są bardzo mnożne i każda para znosi na rok niezliczoną liczbę ziarnek ikry, jak to wie każda praktyczna gospodyni, widząc przy użyciu ryb na kuchnią, ile ikry się w nich znajduje, którą wcale nie zużytą wyrzuca się najczęściéj, niech więc panie nasze, chcące nie tylko zmniejszyć krajowi wydatków z poczucia obywatelskiego obowiązku, ale i powiększyć sobie dochody, a głównie mieć na każde zawołanie szczupaki, sandacze, okonie i karpie, zechcą podług tych wskazówek dołożyć ręki do dzieła, a wkrótce mieć będziemy

rozwinięte u nas rybołówstwo, postawione w takich warunkach, że nie będziemy potrzebowali zasilać się wprowadzanym produktem.

Cóż mówić o trzodzie chlewnéj przynoszącéj tak ogromne zyski, tak zaciekle poszukiwanéj u nas przez naszych sąsiadów pruskich. Sprzedana wypaszona, lub przerobiona na westfalskie szynki, węgierskie słoniny, włoskie salami, a w końcu na wyborne suszone kiełbasy, przynosiła by wielkie dochody. Przy produkcji na rzeź, zostaje szczecina, tak dobrze płatna przez fabryki szczotek, na pendzle, szczotki i t. p. Wprawdzie trzoda chlewna rasy angielskiéj, dziś przeważnie hodowanéj, nie ma tak obfitéj szczeciny, jednak pewien jéj procent jest, którego zaniedbać byłoby grzechem.

Chów królików na pokarm dla biedniejszéj klasy ludności przedstawia również pole produkcji wiejskiego gospodarstwa.

Jeszcze jeden przemysł mamy do zanotowania, na którymało gospodyń zwraca uwagę, a nawet co gorzéj, mało gospodarzy. Jest to włos koński, tak poszukiwany, tak drogo płacony i tak źle zastępowany trawą morską. Konie 2 razy na rok gubią grzywy i ogony, należy tego stanowczo nie dopuszczać, lecz pilnując, starannie wyczesywać i obcinać, o ile tylko można najwięcéj, każdy

najkrótszy jest wartością dobrze płatną, bo wiemy że funt włosia płaci się po 40 kop. Włos koński zawsze miał i mieć będzie wielkie zastosowanie. Dziś oprócz mebli, materaców i rozmaitych wyściełanych przedmiotów, gdzie włos zawsze przoduje trawie morskiéj potrzebny jest do tkaniny rozmaitéj na sita, a podobno nawet w niektórych krajach wyrabiają z niego liny, ale nie u nas. Zwracamy więc usilnie baczną uwagę panów i pań naszych wiejskich, na ten towar produkcji tak dobrze i łatwo się procentujący.

Daléj z lasu i łąk można obfite zbierać plony z ziół poszukiwanych i dobrze płatnych przez aptekarzy zapomocą dzieci 10-cio letnich. Jak to czynić wskazały paniom naszym rady d-ra Pląskowskiego zamieszczone w Kolędzie z roku 1879 i 1880.

Sprowadza się te rzeczy z zagranicy, bo krajowa produkcja nie wystarcza na zapotrzebowania fabryk krajowych i pod tym względem proste kobiety wiejskie jedynie zasługują się krajowi, bo one same prawie tylko dostarczają pewną ilość ziół aptekarkich jak farbiarskich. Panie nasze uważają ten przemysł za zbyt drobiazgowy i pogardzają nim zupełnie. Ale oprócz saméj gospodyni domu, któréj czas

i myśl jest rzeczywiście zajętą, znajdują się niemal w każdéj rodzinie młode panny, córki lub siostry, któreby się tém zająć mogły. Las daje i orzechy laskowe, mające pokup w mieście, grzyby i jabłka leśne.

Dalej idąc, rowy napełnione wodą, stawy oddalone od mieszkań ludzkich, a nawet niektóre mokradła pośród lasu zawierają mnóstwo pijawek tak drogo sprzedawanych w razach potrzeby przez miejskich cyrulików. Pomijając iż każda pani obywatelka powinna mieć w domu niejaki zapas tych zwierzątek krwiossących, bardzo dobrze je sprzedać można w każdém najbliższem sobie miasteczku, przechowanie nie przedstawia trudności, gdyż bardzo długo żyją w téjże saméj wodzie, z któréj je zebrano. Obszerny artykuł o hodowli pijawek (patrz Kolęda 1889 rok.

Konserwy z raków, to jest masło rakowe, oraz szyjki i nóżki zachowane w słonéj wodzie, zaliczyć się tu dają jako korzystny produkt gospodarstwa domowego. Przychodzi tego dużo z zagranicy, ale teraz już w sklepach dają się spotykać takie konserwy wyrobu naszych pań gospodyń.

Wreszcie zakładanie ulów w przyjaznych ku temu okolicznościach i miejscowościach,

gdzie dużo kwiecia; ogród warzywny, inspekta wysadki, zbieranie nasion, słowem, wszędzie, gdzie spojrzeć, leżą odłogiem pola do produkcyjnego gospodarstwa kobiecego. Nie należy się tylko zrażać pierwszą lub drugą nieudaną próbą, chcieć, jest umieć, uważam to za pewnik nieodwołalny. Pszczolnictwo u nas w ogóle długie lata było zaniedbane, dziś dzięki wykładom w muzeum pszczolniczem, wiele kobiet wykształciło się w tym fachu, roznosząc znajomość pszczolnictwa po całym kraju.

Fałszem jest aby u nas w kraju gdziekolwiek było wiele miodu, pomimo lepszéj w tym kierunku gospodarki od lat kilkunastu. Każdy ul pszczół, bez tworzenia nowych rojów, przymuszony tylko do pracy, dobrze przezimowany, wyda najmniéj pud miodu, a pud czystego miodu płaci się na targach Warszawy, Lublina i Kijowa, trzech głównych miejscach zbytu na miód, po 4 ruble. Nigdy na tych targach nie ma go za wiele, brudną zaś mieszaninę zaprawną mąką grochową, melassą, krochmalem lub syropem kartoflanym, za miód uważać nie można. Gdy się gdzie znajdzie zawiele miodu, przerabiać go na miód do picia, co nie wymaga wcale wiele zachodu. Robić go najprostszym sposobem, bez kotłów, kadzi i filtrów, byle za

cząć robić, a pójdzie się daléj. Najlepsze miody można robić po domowemu, a odfermentowane zlewać do beczek lub butelek. Czysty miód, patokę, wymięszawszy z deszczową czystą wodą, można i rzeczną, najlepiéj jednak deszczową, poddać fermentacji bez gotowania, bez chmielu, drożdży i bez korzeni, a wytworzy się prawdziwe miodowe wino. Do 1-go garnca zwykłego dobrego miodu, dolać półtora garnca surowéj wody, wymięszać i postawić w ciepłem miejscu do fermentacji, jeżeli to możliwe, ciepło powinno być od 18 do 20 stopni Reaumura. Chcąc przyspieszyć fermentację, jeżeli pora roku nie jest przyjazna, t. j., jeżeli nie ma 20 st. w izbie, można wlać na garniec czystego miodu mały kieliszek płynnych drożdży, lub łut prasowanych, następnie zaś chcąc mieć smak owocowy w miodzie, dolać podczas fermentacji, na garniec miodu samego, licząc bez wody, pół kwarty surowego soku wiśniowego lub malinowego. Dla prędszéj fermentacji, aby mieć cienkie miody do wcześniejszego użytku, gotują się, co można robić w byle kociołku, garnku kamiennym lub tym podobnie, na zwyczajnéj kuchni angielskiéj, pilnując jak oka w głowie przypalenia, gdyż inaczéj cały miód pójdzie za nic; gotować więc trzeba przy wolnym ogniu, cią-

gle warząchwią mięszając i dodając garść chmielu, jakich kto lubi korzeni, lub soku owocowego. Przy gotowaniu na garniec miodu bierze się dwa garnce miękkiéj wody i póty gotuje, póki z trzech garncy zostanie dwa i pół, czyli póki pół garnca się nie wygotuje, to jest wyparuje. Naturalnie że dodając więcéj wody, miód będzie łatwiéj fermentował i przed rokiem będzie już zdatny do użycia, dodając mniéj wody, miód będzie tłuściejszy, dłużéj musi stać ale z czasem będzie o wiele droższy.

Gotując miód, trzeba zbierać szumowiny dużą szumownicą, jak to ma miejsce przy rosole, a po wygotowaniu i wyszumowaniu, zaraz zlewać do beczki, baryłki, lub dużego gąsiora podług robionéj ilości, które nie trzeba korkować tylko przykryć rzadkiem płótnem, nie lejąc nigdy do pełna, bo by nie mogło swobodnie fermentować. Przy cieple 18 do 20 stop. Reaumura, miód prędko fermentuje, przy mniejszém dłużéj. W czasie fermentacji powstaje na wierzchu płynu szum, cały płyn staje się mętny i szumiąc cichym szmerem, wydobywa się z niego podczas fermentu, kwas węglowy. Gdy się skończy fermentacja, męty opadają na dno, a płyn sam się klaruje; przekonać się o tém łatwo, biorąc w czystą szklankę płynu i stawia-

jąc go w ciepłym pokoju, jeżeli nie pozostanie na wierzchu szumek, to znak, że pierwsza fermentacja się skończyła. Wtedy trzeba miód zaraz filtrować przez flanelowy woreczek i zlewać do beczułek lub butelek, korkując je szczelnie, aby nabrał właściwego bukietu. Filtrując miód, trzeba podstawić wazę lub miskę pod worek, gdyż z początku będzie płyn mętny leciał, a dopiero gdy czysty leci, wpuścić worek w beczkę lub gąsior, dolewając następnie ten pierwszy płyn w worek, gdy już czysty leci a i ten mętny się sklaruje.

Ta pierwsza fermentacja, za pomocą drożdży włożonych, lub też tych, co się dostają z powietrza, jest poprostu zamianą na spirytus. Miód po przejściu téj pierwszéj fermentacji nabiera już smaku, a późniéj fermentując, czyli przetrawiając się zwolna w butelkach, nabiera tęgości, zapachu i staje się droższym przez czas.

Sto rojów pszczół w ulach, w dwóch pasiekach, zabiera czasu pracy pszczolarza 5 dni wiosną, 10 dni w końcu maja i w początkach czerwca, 30 dni podczas miodobrania i 10 dni na regulowaniu gniazd jesienią, praca więc około 100 rojów, wynosi 55 dni w ciągu roku całego. Licząc po trzy ruble dziennie, wyniesie rubli 165.

Ponieważ pasieka ze 100 rojów, szacuje się u nas 1,500 rubli, więc licząc 10 procent, od sta kapitału, wynosi rs. 150. Koszt zatém roczny utrzymania pasieki wynosi 315 rs. Ze 100 uli najgorszy pszczolarz wyda 100 pudów miodu, który przerobiony na wino miodowe wyniesie 750 garncy miodu, czyli butelek 3,750. Oceniając butelkę miodu po 30 kop., dochód uczyni 1124 rs. Odjąwszy wydatek rs. 315, zostaje czystego dochodu rubli 810.

Czyż możemy w dzisiejszém przesileniu stosunków ekonomicznych, pogardzać tak świetnym rezultatem domowego gospodarstwa kobiecego, dodając, że to wyliczenie jest minimalne, często bowiem jeden ul wydaje dwa pudy miodu, a za butelkę miodu lichego płaci się 60 kop.; droższy i wytrawny dochodzi w cenie do 2 rubli za butelkę. Nie powinniśmy go sprzedawać do Pruss, jak to robią handlarze, ale zastępować nim zagraniczne, drogo cłem płacone wina. Słowem, kto chce i postara się, może ze 100 uli już w drugim roku mieć dochodu od 3 do 4 tysięcy rubli.

W miejsce uprawy lnu i roboty płótna, które przy dzisiejszych naszych stosunkach ekonomicznych, uważam za bezowocne, mamy jedwabnictwo, uprawę morwy i całą tę nową pracę,

do któréj każda inteligentna kobieta, kochająca kraj i lubiąca pracować z zamiłowania, powinna się całém sercem garnąć. Płaca robotnika czy robotnicy jest dziś u nas tak drogą, że zachodu około dobréj uprawy lnu, a następnie przędzenia i tkania, nie opłaci się nigdy, dziś gdy oprócz wielkiéj fabryki Żyrardowskiéj zaopatrującéj po części kraj Niemcy przysyłają nam prawie zabezcen płótna. Za to jedwabnictwo daje pole paniom, panienkom, a nawet dziewczynkom podlotkom i chłopczykom bawić się w pracę, która potrzebuje starania, myśli, ale nie siły i z którą ściśle jest złączona filantropia rozkrzewienia tego przemysłu w kraju. Dowiedzioném jest, że morwa się zaaklimatyzowała u nas, dlaczegóż my kobiety, lubiące się stroić w jedwabie, mamy je zawdzięczać Francji, Szwajcarji i Włochom, kiedy za tańsze pieniądze możemy, jeżeli chcieć będziemy, mieć własne jedwabie.

Klimat nasz najzupełniéj odpowiada uprawie morwy, która wytrzymuje surowość naszéj zimy, a liść i owoc daje taki sam, jak na południu. Powtarzamy tu z przyjemnością kilka rad nam udzielonych, przez specjalistę jedwabnictwa, p. Adolfa Boguckiego, mającego w osadzie Sielce pod Warszawą, wielką rozwijalnią kokonów i

hodowlę jedwabników. Najtańszy sposób wychowania drzew morwowych, jest z nasienia. Najprzód należy je zbierać z drzew zupełnie zdrowych, wiele liści wydających, nie zbyt starych i nie zbyt młodych. Nasienie zbierać należy wtedy dopiéro, gdy owoc sam z drzewa spada, bo wtedy dopiero jest dojrzałe. Aby nasienie oddzielić od powłoki, trzeba jagody 3 do 4 dni w ciepłém trzymać miejscu; gdy zmiękną, zgnieść je rękoma i wycisnąć sok przez rzadkie płótno, a miękisz wypłókać w rzadkiem sicie wstawioném w wanienkę z zimną wodą, przez które to sito ziarnka nasienia powinny wpadać w wodę. Tylko ziarnka spadłe na dno naczynia, są dobre i te, zlawszy z nich wodę, czyli przecedziwszy przez gęste sito, suszy się w cieniu na wietrze, nigdy na słońcu, ani w piecu, bo wtedy tracą zdatność kiełkowania. Chcąc następnie przyśpieszyć kiełkowanie nasienia należy je moczyć 48 godzin w wodzie, biorąc na kwartę wody 2 łuty saletry, lub 4 łuty soli, co sprowadza jednakowy skutek. Takie nasienie kiełkuje w 10 dni. Łut nasienia zawiera 6000 ziarnek, dobre nasienie zachowuje siłę kiełkowania 3 lata, jednak im świeższe tém lepsze.

Zostaje ostatnia, najważniéjsza gałęź prze-

mysłu dla kobiety, nabiał, do dziś dnia zostający w ręku żydów pachciarzy. Zajęcie miłe, spokojne, nie wysilające, potrzebujące tylko jak dziecię, ciągłego starania i myśli, a dające chléb pewny. Dawno miałam na myśli zwrócić uwagę wielu rodzin, zostających bez utrzymania, mających mały jaki fundusik, aby się zwróciły ku temu rodzajowi pracy. Patrzmy, żyd niemający żadnego kapitału bierze w pacht kilkadziesiąt krów od pana i jeżeli porządny człowiek, wyżywia liczną rodzinę i w lat parę kapitalizuje tyle, że się staje bankierem całéj miejscowości, a nawet pożycza w potrzebie panu, rzuca się na różne gałęzie przemysłu, w końcu z biegiem lat kupuje mały folwarczek, lub kamienicę w mieście gubernialnem, wystawia oberżę, zakłada hotel i t. p. Dlaczegóż pozwalamy sobie z przed nosa, jak to mówią, brać tę gałęź czysto polskiego przemysłu. Dawniéj bowiem prababki nasze same dozorowały mleczywa i nie wstydziły się posyłać masła i sery swego wyrobu na targi. Jeżeli jeszcze ktoś ma jaki fundusik biorąc pacht i może sam swoje mieć krowy, któreby w umowie stały na dworskiéj oborze i paszy, kapitał będzie mu procentował lepiéj od wszystkich papierów publicznych, a jak się czytelniczki z poprzedniego roz-

działu o mleku przekonały, kapitał taki wielkie zyski przynosi. Przy zajęciu się pachtem cała rodzina może mieć zatrudnienie, bo nawet ojciec czy brat, jeżeli jest, może się trudnić administracją, sprzedażą i rachunkami. W braku zaś mężczyzny, co najczęściéj ma miejsce u podupadłych rodzin, niechże się kobieta nauczy handlować.

Tu jest sęk, nie dość mieć dobry pacht, trzeba go umieć korzystnie i umiejętnie spieniężyć. Kobiety powinny znać się na handlu i wiedzieć, gdzie i kiedy co sprzedawać, mieć pewne miejsce zbytu, jeżeli już własnych sklepów stowarzyszonych dotąd nie mają, niech przyjmują zamówienia od właściwych przedsiębiorców i podług tego niech odstawiają żądaną ilość i jakość punktualnie na dzień oznaczony. Jeżeli w każdéj czynności naszéj słowo uważane być powinno za świętość, w handlu nie może chybić, pod utratą dalszych stosunków, które należy bardzo szanować, gdyż raz zerwane, trudno zawiązać na nowo, a w handlu możność zbytu ciągła i pewna pod raz przyjętemi, warunkami jest rzeczą zbyt ważną, aby nią pomiatać można: do tego bowiem zastosować trzeba czas i uwarunkowanie sprzedanego przedmiotu, a od tego zależy cały zarobek.

Na tym praktycznym przeglądzie kończę rady moje w kwestji tak dziś ważnego dla nas produkcyjnego gospodarstwa kobiecego. Wracając więc do myśli przewodniczącéj nam pragniemy, aby panie prowadzące wzorowe gospodarstwa wiejskie, czy to z filantropijnego poczuca obowiązku dla kraju; czy za opłatą umówioną, przyjmując panny na praktykantki, jak to wspomniałam w ogólnym poglądzie na potrzebę nauki gospodarstwa, odrazu wprowadziły w system nauki gospodarstwa, choć jedną jaką gałęź przynoszącą dochód, tak aby młoda osoba rozwijając u siebie następnie produkcyjne gospodarstwo miała już pewne ku temu dane, a co więcéj nie mówię już, aby sobie tego zajęcia za ubliżenie nie uważała; bo w XIX-ym wieku postępu o tém mowy być nie może ale poprostu, aby tę pracę w jakimkolwiek ją położeniu los postawi, uważała za obywatelski obowiązek dla kraju do spełnienia.

Przypatrzmy się zblizka położeniu rzeczy.

Do lat szesnastu co najmniéj, panna zajęta jest kształceniem się w naukach i rozwinięciem talentów, jeżeli jakie natura jéj dała, bo i w tym kierunek jest u nas skrzywiony; ymy każdą grać, śpiewać i malować; choć-

by do żadnéj z tych sztuk daru nie miała. Gdy skończy oznaczony kurs nauk, zasmakowawszy w dobrem, pragnie iść daléj, czyta, uczy się, na gospodarowanie nie ma czasu, następnie idą zabawy, nieodłączone od młodego wieku, myśl o strojach; matka choćby najlepsza, przypuszcza że to jakoś będzie, że na naukę gospodarstwa znajdzie się czas późniéj, a tu zjawia się konkurent, czas mija, panna staje się narzeczoną, miłość, zajęcia około przygotowania wyprawy, ślub i młoda osoba staje się żoną, wchodzi w obowiązki życia wcale do nich nie przygotowana, bez pojęcia i zrozumienia, że pracą swoją powinna wspólnie z mężem zarabiać na utrzymanie domu i rodziny; że na jéj głowie leży tysiące obowiązków, a jeżeli zamieszka wieś, obojętnie przechodzi około skarbów natury, które rozumnie zużytkowane, podniosłyby gospodarstwo jéj pieczy zostawione i dobrobyt ludu ją otaczającego; nie pojmuje w końcu, że na niej leży obowiązek wytworzenia dróg produkcji kobiecego gospodarstwa, nie tylko dla siebie, ale i dla niżéj umysłowo stojącéj klassy kobiet, razem z nią ten kąt ziemi zamieszkujących.

Jakaż więc na to rada, utworzyć szkołę, in-

stytut, czy coś podobnego, gdzieby po skończeniu nauk, wchodząca w życie panna, odebrała ostateczne wykształcenie w tym kierunku. Są to jednak tylko pia-desideria, w których urzeczywistnienie ani ja, ani nikt z czytających moje projekta nie wierzy; kraj za biedny, tysiące pilniéjszych rzeczy leży odłogiem; a ludzi bogatych coby poświęcali kapitały swe na filantropijne cele, nietylko u nas ale wszędzie do rzadko zdarzających się wyjątków liczyć należy. Radzić jednak trzeba, może też słowo za słowem jak kropla wody za kroplą spadająca na kamień, wyżłobi chęć wprowadzenia w czyn coś podobnego. W położeniu rzeczy jakie jest, trzeba radzić jak można, otóż podaję myśl, żeby w każdéj okolicy kraju naszego, kilka pań znanych z gruntownie i wzorowo prowadzonego gospodarstwa, czy to z uczucia filantropji, czy wreszcie za opłatą, ofiarowały się kształcić młode osoby na dobre gospodynie, biorąc je do siebie na praktykę zupełnie, jak to ma miejsce z męzką młodzieżą. Panie obywatelki miałyby wielką pomoc i z niczem nie dające się porównać uczucie wewnętrznego zadowolenia.

Rozwińmy myśl naszą praktycznie; panie chcące przyjść swą pracą w pomoc młodéj

generacji gospodyń powinny się skomunikować z sobą, najlepiéj zjechawszy się gdzie w umówioném miejscu. Każda z pań może przyjąć do siebie na praktykę trzy panienki, tym sposobem i wspólne towarzystwo mieć będą i większą emulacją w pracy. Jedna z panien zajmie się nabiałem w ogóle i piwnicą, mając już i tak do czynienia w piwnicy z mleczywem; druga śpiżarnią, kuchnią i wszystkiem co w ten dział wchodzi; trzecia drobiem, trzodą, ogrodem, warzywem, pszczołami, jedwabnictwem i t. d. Po czterech miesiącach starannéj i sumiennéj pracy, mając do studjowania przed oczyma wzór całego gospodarstwa, prowadzonego umiejętną ręką przewodniczącéj im osoby, każda z panien przejdzie do innego działu, a następnie po drugich czterech miesiącach do trzeciego, tym sposobem każda z uczennic w ciągu roku powinna być doskonale wykwalifikowaną we wszystkich działach gospodarstwa, a wróciwszy do domu, mając sobie zaraz oddany cały zarząd domu rodzicielskiego, w ciągu roku powinna zdać, że tak powiem, egzamin z rocznego pobytu za domem, a wtedy dopiero jako kobieta może śmiało iść w życie, nie bojąc się przyjąć na siebie zbyt trudnych do spełnienia obowiąz-

ków żony, pani i obywatelki. Nie sądźcie, panie, aby taka nauka gospodarstwa absorbowała młodą osobę tak, iżby na książkę, pióro, fortepian lub igłę czasu zabrakło, o nie! umiejętne rozłożenie czasu wszystko tu stanowi, naturalnie, że za pierwszy warunek kładę ranne wstawanie, zajęcie się natychmiast po zrobieniu szybko tualety, obowiązkami gospodarczemi, tak aby przynajmniéj połowa z nich przed śniadaniem była załatwioną, a reszta zaraz po śniadaniu, ponieważ jednak tego ściśle oznaczyć niepodobna, bo przy gospodarstwie są pewne zajęcia zajmujące dnie całe, więc tylko z wyjątkiem tych ważnych dni, w inne przynajmniéj od południa może każda z praktykantek poświęcić się kształceniu umysłu, czy talentów.

Nie jestem nieomylną, a to co umiem winna jestem własnemu doświadczeniu oraz radom zbieranym na tém polu od umiejętniejszych odemnie, bo tylko umiejętne zbieranie tego co ktoś odemnie lepiéj wiedział i umiał stanowi całą moją zasługę.

Lucyna Ćwierczakiewicz.

NIEKTÓRE KONIECZNE WIADOMOŚCI
PRZY
NAUCE GOSPODARSTWA.

1. Strawność i niestrawność różnych potraw.

Sądzę, że interesującem będzie dla wykształconych gospodyń, dbających o dobre i hygieniczne odżywianie rodziny i domowników, co jest strawne, a co mniéj strawne i posilne, w potrawach często podawanych na stół. I tak: flaki uważane przez wiele osób za niestrawne, jeżeli dobrze zrobione na rosole i bez tłuszczu, który należy zebrać, są bardzo strawne dla najsłabszych żołądków, ale jak dzisiejsza higiena dowodzi, mało pożywne, podobnie wątróbka cielęca nie jest nie strawną, ale mało pożywną. Nóżki i główka cielęca, zawierające głównie kléj, są również mało pożywne, ale bardzo strawne. Móżdżek zaś uważany za lekko strawny, jest w wyso-

kim stopniu niestrawny, bo zawiera sam niedojrzały tłuszcz. Jednak dzieciom dawać go można z korzyścią dla ich zdrowia, gdyż zawiera w sobie wiele siarki, która wpływa na wzmocnienie i prędsze twardnienie kości u dzieci. Wszelkie galarety choć mało pożywne są strawne. Baranina równa się zupełnie pożywnością wołowinie, co zaś do stopnia strawności różnych gatunków mięsa koléj jest następująca: Najpierw idzie drób i zwierzyna, daléj baranina, wołowina, a dopiero cielęcina jako mięso niedojrzałe, a na końcu mieści się wieprzowina, która jest strawniejszą, gdy pieczona, niżeli gotowana. Szynka surowa najzdrowszą jest, jeżeli dobrze uwędzona, współzawodniczy z befsztykiem angielskim, gotowana zaś jeżeli młoda, soczysta i niesłona, także do pożywnych rzeczy się zalicza; z wieprzowiny kiszki również także do strawnych się liczą, kiełbasy jakiekolwiek do niestrawnych, prócz rodzaju serwelady, z na wpół surowego wołowego mięsa i surowéj słoniny, pozwolone są przez lekarzy dla chorych, przez nich właśnie są używane. Młode prosięta, czy pieczone czy gotowane, są bardzo zdrowe, byle skórki pieczonéj nie jeść. Wszystkie bowiem skórki od zwierząt drobiu i ryb są niestrawne.

Kaczki należą do najpożywniejszych i najstrawniéjszych pokarmów, ale bez skóry. Sławny chemik Dr. Liebig, każe dla chorych robić z kaczek mocny rosół, a u starożytnych mięso kacze, jako bardzo pożywne, było w wielkiem poszanowaniu. To samo stosuje się i do młodych bardzo gęsi, bez skórki jadanych. Ryby są bardzo pożywne i strawne byle ich nie dużo jeść. Pstrągi, sandacze, szczupaki i karpie najstrawniéjsze, ale zawsze bez skóry, pod którą jest najsmaczniéjszy ale najniestrawniejszy rybi tłuszcz. Kawior ikra jesiotra, bardzo strawny i pożywny, najsłabsze żołądki łatwo go trawią, równie jak ostrygi, zawierające wiele części wody i soli morskiéj, byłyby najlepszym środkiem na złe trawienie, gdyby nie były tak drogie. Jesiotr gotowany strawny, pieczony mniéj strawny; węgorz, sum i lin z powodu zbytniego tłuszczu, są bardzo niestrawne, zawsze gotowane strawniejsze od pieczonych. Śledzie w większéj ilości bardzo niestrawne, kawałek dla podniecenia apetytu przed jedzeniem, nie jest szkodliwy, a w każdym razie zdrowsze, od bardzo niestrawnych sardynek, które jedynie bez skóry mogą być jadane. Jeszcze jeden szczegół w kwestyi strawności bardzo interesujący, dla hygieny ro-

dziny: zwyczajne krajane kluski, tak powszechnie lubione, a tak przez lekarzy zabraniane są dla tego, że tylko o tyle bywają strawione, o ile się w ustach zmięszają ze śliną wiedząc więc o tem, należy przy jedzeniu klusek starać się o ile możności łączyć ze śliną to jest nie łykać ale gryźć i drobno żuć. Z dzieła lekarskiego, o dyetetyce D-ra Skórczewskiego, ordynującego w Krynicy, dowiadujemy się co do strawności jaj i tak: jaja surowe ubite naprzykład z cukrem trawią się w godzinę i minut 20; surowe całe 2 godziny, smarzone czy to w jajecznicy, czy całe na maśle 2 godziny i 15 minut; na miękko gotowane 3 godziny, a na twardo 3 i pół godziny. Jest to norma trawienia dla osób zdrowych, dla słabych żołądków czas trawienia naturalnie przedłuża się. Widzieliśmy więc, że jaja, szczególniéj na miękko gotowane, mające taką sławę łatwego trawienia, nie są zawsze tak bardzo strawne, ileż to napotykamy w życiu reputacji niezasłużonych. Sprzedaż jaj uległa we Francji zupełnéj zmianie od jakiegoś czasu i tak: w Paryżu i wielu większych miastach we Francji, zaczynają wprowadzać sprzedaż jaj na wagę funtową, czyli na kilo, dziesiętną wagę używaną po-

wszechnie w całéj prawie Europie, dzielącą się na 1000 gramów, a w porównaniu z naszą zawierającą 2 funty 12 łutów. Zwyczaj taki wyruguje stanowczo z targu małe jaja, o mniejszych jeszcze w porównaniu żółtkach, znoszone przez pospolite kury, tak zwane: „wiejskie“, jaja bowiem nowych rass szlachetnych, są o wiele większe, a głównie z większemi żółtkami, popyt też na nie na targu jest zawsze większy, a że są lepiéj płatne, więc jest nadzieja, że nie tylko dwory, ale i wieśniaczki nasze postarają się dla własnego zysku, o polepszenie rassy hodowanego drobiu.

2. Hygiena tłuszczów strawnych i niestrawnych.

Wiemy doskonale, że tłuszcze w ogóle są rzeczą niezdrową, nie wszystkie jednak tłuszcze są jednakowo niestrawne i niezdrowe. Trawienie tłuszczów zależy nawet u słabych żołądków od indywidualności i tak: jedni trawią łatwiéj masło; inni świeżą słoninę. Tłuszcz oliwy jest jednym z najłatwiéj strawnych, łatwiejszy nawet od masła zwyczajnego, a równa się świeżemu niesolonemu. Słonina świeża niesolona, a nawet świeży smalec czy wieprzowy, czy gęsi,

strawniejsze od tłuszczu wołowego, a tém więcéj od baraniego, który to ostatni używa się do wyrobu świec i tylko w rzadkich wypadkach „ryż z baraniną,“ zupa kartoflana na baraninie, wreszcie pieczeń barania „au naturel“ z czosnkiem, lub kotlety bite na ruszcie, bywa zostawiana przy mięsie, inaczéj nie używa się takowéj, a nawet dając ją do okrasy jarzyny dla służby, koniecznie trzeba mieszać ze słoniną.

Jeden tylko tłuszcz wołowy nerkowy gotowany (frytura) umiejętnie użyty do polewania pieczystego, smażenia ciast i tym podobnie, jest zdrowiu nie szkodliwy, bezwarunkowo nigdy nie używany do smażenia jakiegokolwiek bądź mięsiwa.

Piekąc bowiem pieczyste, tłuszcz używa się tylko jako środek niedozwalający wysychać przedmiotowi pieczonemu, przy pieczeniu jakiego ciasta, służy tylko do upieczenia go i suche zupełnie wyjmuje się z tłustości, masło nie może mieć tu zastosowania nigdy, a smalec wieprzowy pali się szybko i przypomina się zawsze, gdy tymczasem smażąc kotlety lub befsztyk, narażamy się na jedzenie wraz z mięsem i tłuszczu wołowego, przesmażonego na rumiano, co jest bardzo nie hygieniczne. Obszerny artykuł o umiejętnem użyciu frytury i porównaniu go z ma-

słem sztucznem, podałam w Kalendarzu 1885 r. prosząc czytelniczki, aby na ów artykuł zechciały baczną zwrócić uwagę. Osoby cierpiące na żółciową chorobę, nabyli ją właśnie z tego powodu, iż organizm ich tłuszczu znieść nie mógł a cierpiący na katar kiszek, powinni się ich zupełnie wystrzegać i oprócz masła świeżego dobréj oliwy innych nie używać.

3. Konieczna hygiena domowa, co do utrzymania dobrego powietrza w mieszkaniu.

Jednym z głównych warunków zdrowia jest świeże powietrze, jak to wiemy wszyscy z dzieła Reklama: „O przedłużeniu życia“, dowiadujemy się tam, że człowiek zużywa na godzinę sześć łokci kwadratowych kwasorodu i że tylko otwierające się drzwi i niepasujące dobrze okna, bronią tych od zatrucia powietrzem. Że zaś do obowiązków gospodyń liczy się i hygieniczna dbałość o dom, więc też ścisłe dopilnowanie przewietrzania pokoi, do pani należy. Jeden lufcik, lub otworzenie górnéj szyby okna zwanéj „oberluft“, nie jest w stanie przemienić zupełnie zepsute powietrze pokojowe, potrzeba na to albo dwóch otworów w pokoju, albo otworzenia dwóch przeciwległych lufcików, któ-

remi za pomocą cugu, odbywa się najzupełniejsza wentylacja konieczna dla zdrowia ludzkiego, i niezawodną jest rzeczą, że dużo powietrza a mianowicie świeżego, odnawianego ciągle w pokoju, rozumne ogrzewanie i oświecanie mieszkania przedłuża życie nasze o jaki dziesiątek lat, w połączeniu naturalnie z hygienicznem używaniem pokarmów, właściwych każdemu osobnikowi. Oprócz zdrowia które gwałtownie potrzebuje odmieniania zepsutego od wdychania powietrza, dobra wentylacja jest konieczną aby oświecenie było prawidłowe, bo kombinacja każdego światła, czy to wosku, stearyny oleju, gazu lub nafty, odbywa się kosztem powietrza, jakiem oddychamy. Dla tego też widzimy, że w salonach najświetniéj oświeconych po kilkogodzinném przebywaniu pewnéj liczby osób światło zaczyna być smętne, że tak się wyrażę, to jest przyćmione, niejasne i dopiero po daniu przystępu powietrzu czyli zupełnéj jego przemianie, światło napowrót prawidłowo zaczyna gorzeć.

4. Co to jest masło sztuczne?

W Kolędzie dla gospodyń na rok 1885 w artykule: „Umiejętne zastosowanie i użycie frytury oraz porównanie jéj z masłem sztucznem,“

wypowiedziałam jasno zdanie moje, co do masła sztucznego, ponieważ jednak ciągle w handlu spotyka się ten zły produkt, więc dla odstręczenia gospodyń od niego, piszę te słów kilka, prosząc o uważne odczytanie. Że frytura która jest czystym, gotowanym na wodzie łojem nerkowym, wołowym, nie może być nic złego, dowodem, iż ten sam łój używany jest w tysiącznych okolicznościach w kuchni, jako tak zwany „kwiat“ przy najlepszéj sztukamięsie; z niego robią się pulpety do rosołu, flaków, do kiszki przy tychże, on służy do zrazów, kołdunów i tym podobnych potraw. Zresztą i to bardzo wiele mówi za czystym nerkowym tłuszczem, że kompetentny areopag sędziów na wystawie wiedeńskiéj, obdarzył pana Kleczyńskiego tylko za ten wyrób medalem srebrnym.

Rzecz się ma zupełnie inaczéj z masłem sztucznem, które jest mięszaniną następującą: Tłuszcz wołowy nerkowy oczyszczony maszynami i wyciśnięty za pomocą tychże, na 100 części daje 40 do 50 części tłuszczu ulegającego skrzepnięciu, przy 20 st. Reaumura, zdatny jest wtedy tylko na świece stearynowe i 50 do 60 części tłuszczu płynnego, miękkawego, zwanego olejem margarynowym. Do mieszaniny téj dawniéj dodawano mleka słodkiego, gdy się

to okazało niepraktyczne, zaczęto domięszywać oliwę, ta jednak wypadła tak drogo, że i to zaniechano, a w miejsce jéj domieszywają olej z orzechów ziemnych; cóż więc ta mieszanina może wytworzyć dobrego lub zdrowego? a nawet za to czem jest jego cena, w porównaniu z masłem, jest zbyt wysoka, bo dochodzi 25 k. za funt. Dla smaku słodyczy i zapachu, masła nic nie zastąpi, a tam, gdzie tylko dla upieczenia czegoś, co się bez tłuszczu następnie sucho jada, nie może być wykwintniejszego tłuszczu jak tak zwana „frytura“ gotowana na wodzie; jabłka lub nóżki cielęce smażone w cieście, faworki, nawet pączki, jedząc to wszystko na gorąco. Ryby doskonale się smażą, w Paryżu inaczéj je nie podają, sławne kartofelki „à la lyonaise“ tylko na fryturze mogą być dobre, a przy pieczeniu pieczystego, do polewania zamiast masła, które się szybko pali, oddaje niezmierne usługi. Nigdy zaś nie można smażyć befsztyku lub kotletów, które się wraz z tłuszczem jadają na fryturze. Masło zaś sztuczne rozpuszczone na patelni, nie chce się zagotować wcale, włożony przedmiot nie rośnie, nie rumieni się, tylko nasiąka złym tłuszczem. Oto czem jest masło sztuczne, na którém się nie wiele młodych gospodyń zna zupełnie.

5. Etery.

Eter jest to wytwór czysto chemiczny, używany li tylko dla aromatu, a że są nie tylko owocowe ale i chemiczne produkcje wydobywane z innych materji, a naśladujące zapach owocu, więc należy nam wiedzieć, jakie to są mianowicie. I tak zacznijmy od migdałów, z których produkją dwa rodzaje olejku: olejek migdałowy tak zwany „tłusty“ i drugi rodzaj „olejek migdałowy lotny.“ Ten ostatni używany w bardzo małéj ilości do podrzędnych gatunków cukierków lub tym podobnych cukierniczych wyrobów, użyty niewłaściwie, lub w większéj ilości jest silną trucizną, znaną w chemji pod nazwą „kwasu pruskiego“ i rzeczywiście, bez doktorskiéj recepty dostać go nie można. Użycie pierwszego wiadome do pomad, mydeł i t. p. Po za tém są etery owocowe i tak, czy uwierzycie panie, że eter ananasowy z czystym zapachem ananasu, wytwarza się ze starego masła! a jednak tak jest i nieświadomy tego procesu przysiągłby, że to zapach ananasu Tak samo dzieje się z gruszkowym, jabłkowym, a nawet poziomkowym i malinowym; pomimo, iż dane te mam od chemika, nie uwierzę, żeby do wydobycia tych dwóch ostatnich nie uży-

wano choćby zepsutych jagód poziomkowych i malinowych.

Wiemy, że wszelkie produkta angielskie mają zawsze w handlu pewną powagę i wiarę, że są na podstawie nauki wytworzone. Różnica ceny jest ogromna, bo funt naszego eteru poziomkowego lub malinowego, kosztuje kop. 70, gdy funt angielskiego kosztuje rubli 3 kop. 30. Aromat tych eterów, bezsprzecznie za pomocą owoców wytwarzanych, jest cudowny, czuć świeży owoc, szczególniéj malinowy ma aromat świeżo zerwanych malin. Ta też jest różnica między wybornemi prawdziwemi angielskiemi cukierkami, a naśladowaniem. Główne bowiem etery są używane do zaprawy cukierków i tu znowu zaznaczyć musiemy różnicę owych gatunków, w poślednich sprzedawanych cukierniach, a wybornych wyrobach Loursa, gdzie czuć zapach świeżego owocu, niczém nie zaprawionego, rozpływającego się w ustach, i nie zostawiającego żadnego niesmaku po sobie. Cukier użyty lepszy czy gorszy, wszystko jedno, ale smak pośledniejszy i umiejętność wykonania, stanowią tu główną różnicę. Cukierków prawdziwych angielskich dziś już do nas z przyczyny drogiego cła złotem, nikt nie sprowadza,

a jakie to były wyborne owe maliny z eterem angielskim w Londynie wyrabiane.

Aby skończyć z eterami powiem jeszcze, że sławna fabryka „Zara“ istniejąca od kilkuset lat w Tryeście, rozsyła na świat cały eter maraskinowy, jest to bowiem najpierwsza w Europie fabryka likieru „Marascino.“ Eter ten jest to wyciąg z gorzkich migdałów, a o ile gorzkie migdały użyte w większéj ilości są także trucizną, sprowadzającą początkowo mdłości, wymioty i zawrót głowy, o tyle cukierki robione z drogim eterem maraskinowym, jak i sam likier nie są szkodliwe. W poślednich wyrobach cukiernianych nie spotykamy się nigdy z zapachem maraskinowym, chemiczny ten wytwór musi więc być skończenie dobrym.

KONIEC.

SPIS RZECZY.

CZĘŚĆ PIERWSZA.




BIBLIOT
OSSOL
IN

